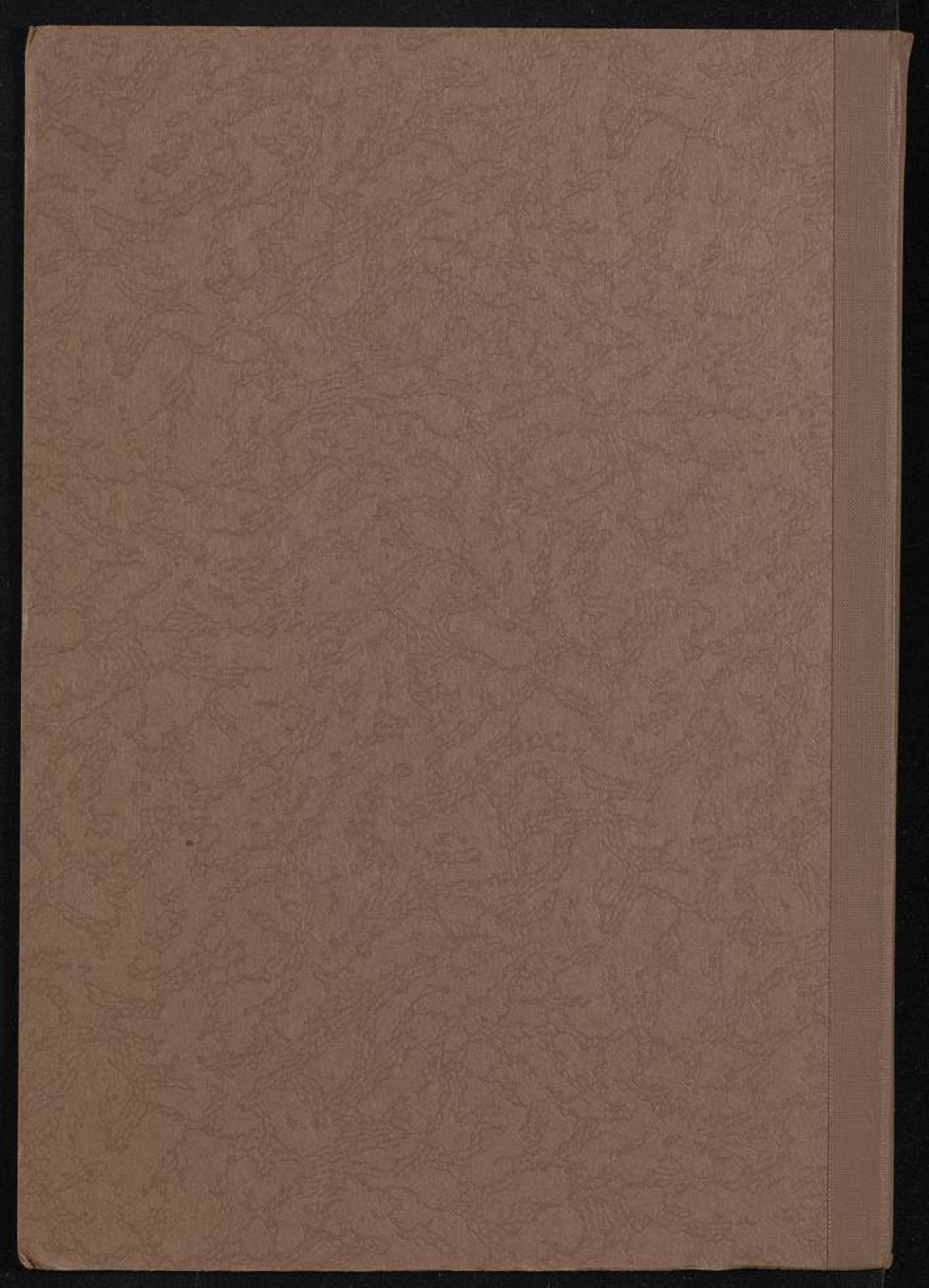
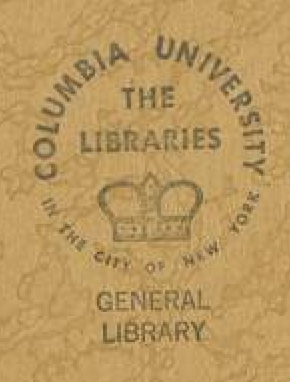
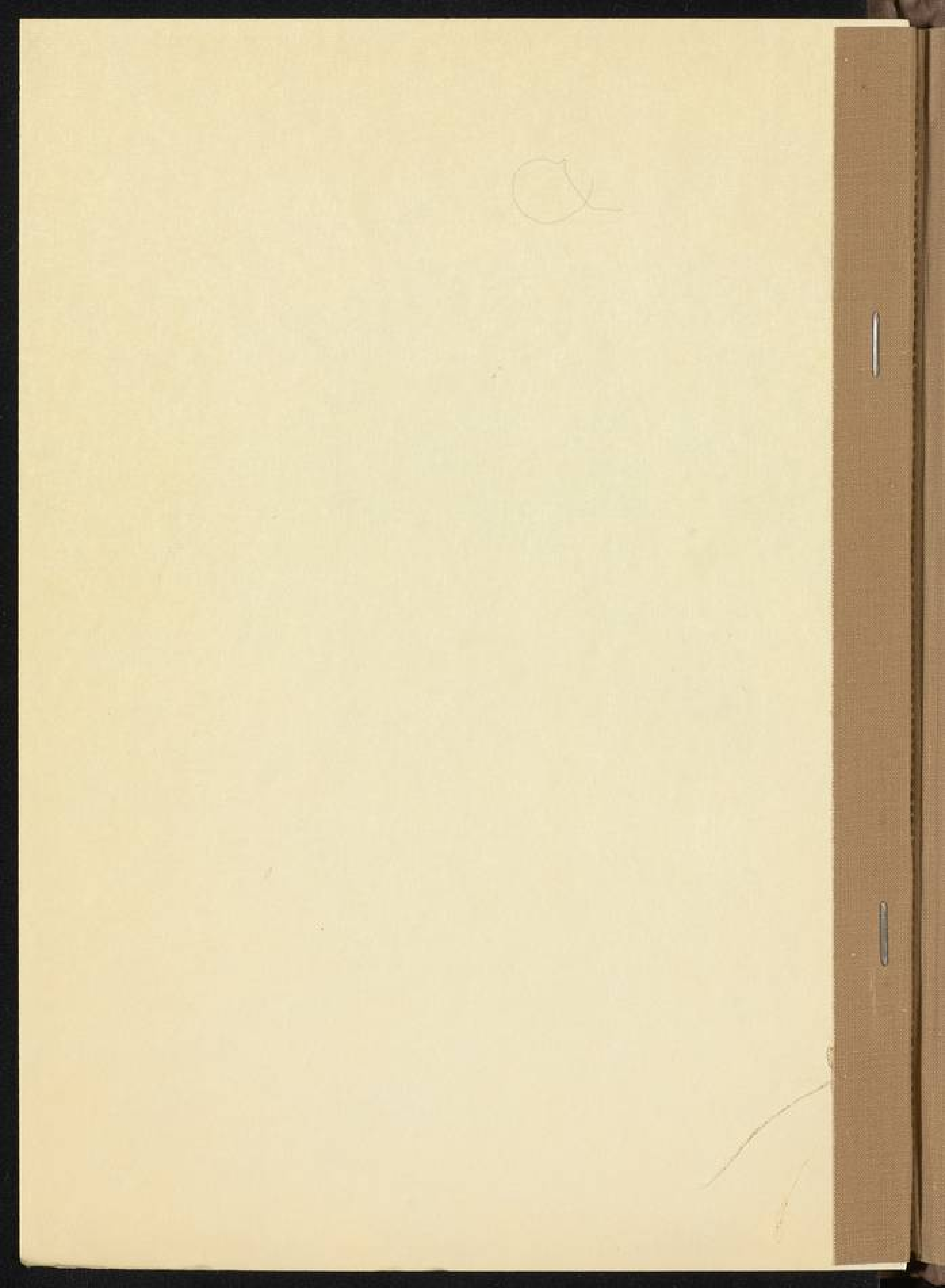
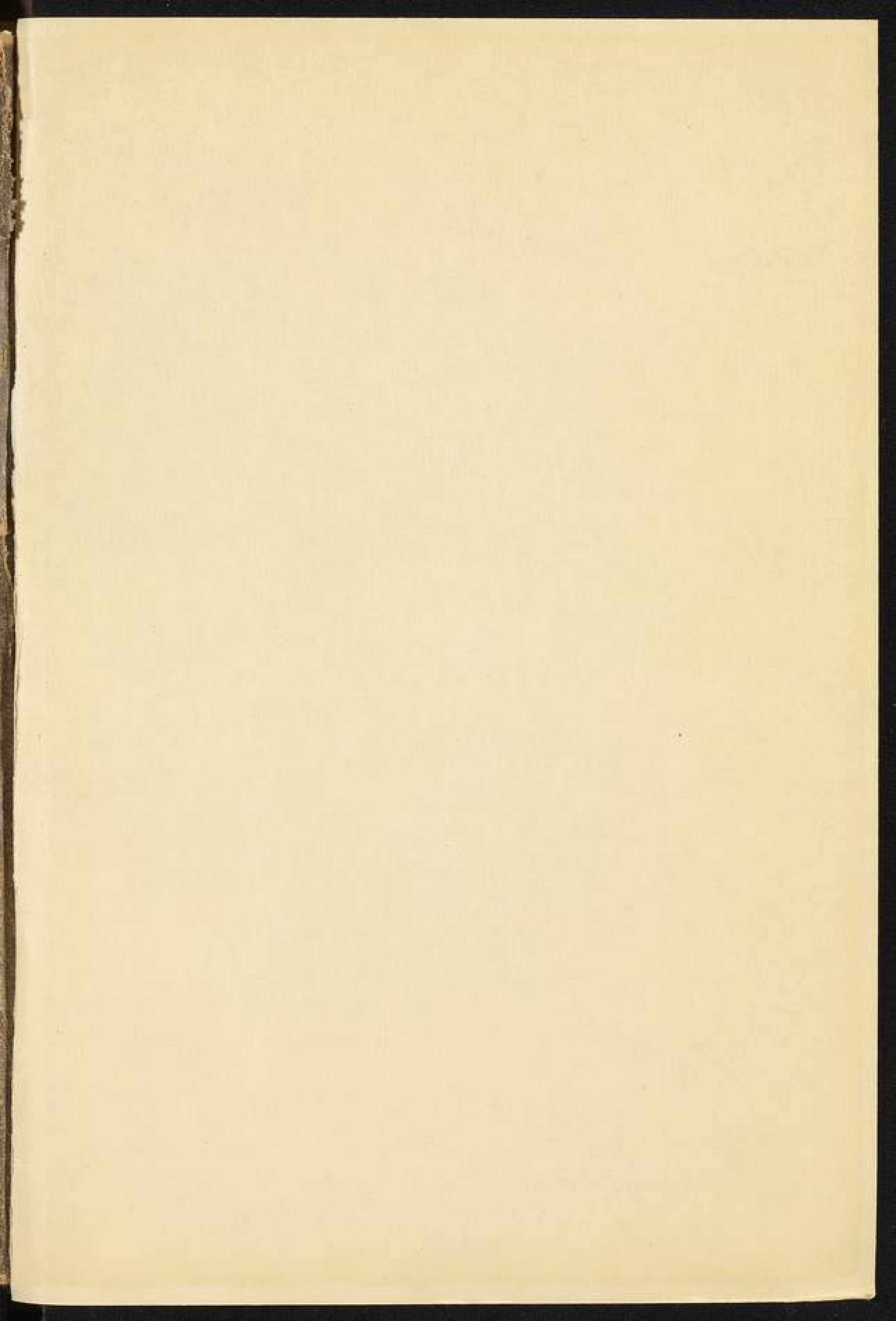


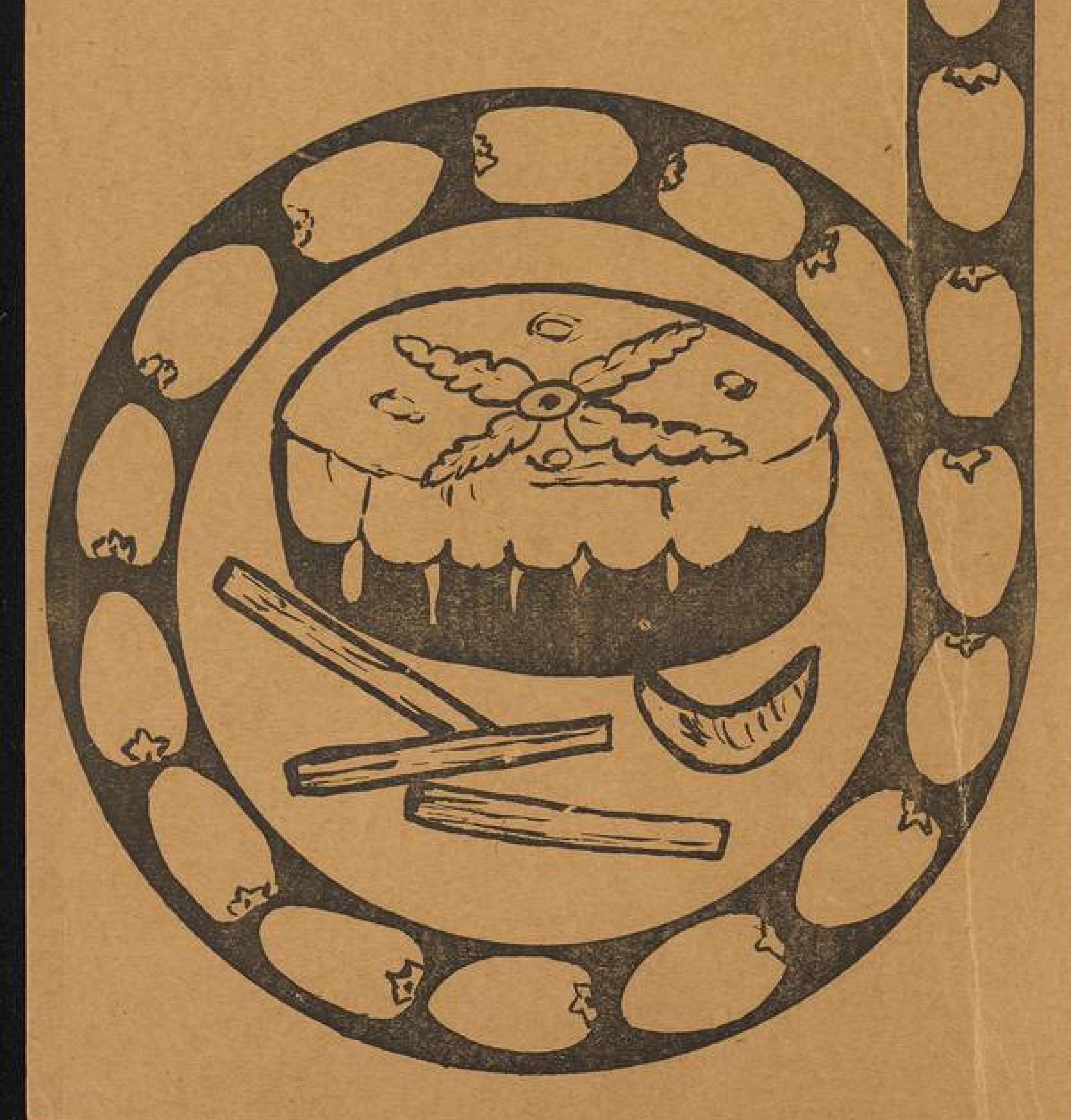






التمور العراقية

في المعجنات والحلويات





التمور العراقية

في المعجنات والحلويات

تأليف

الدكتورة عالية الشاوي

ماجستير ودكتوراه في التغذية

الطبعة الاولى

١٩٧٠

مطبعة العاني - بغداد

تمهيد

العراق ـ بلد ما بين النهرين ـ لا زال منذ عهود طويلة فى طليعة البلدان المنتجة للتمور فى العالم على الرغم من زحف العمران على البساتين فى مناطق انتاج التمور وعلى الرغم من الجفاف الذى أصاب مناطق أخرى فى العراق والاهمال الذى تعانى منه بساتين النخيل فى بعض الاماكن • والواقع ان المنتجين يبذلون جزء بسيطا من اهتمامهم وعنايتهم بالنخيل بالمقارنة مع ما يبذلونه بالنسبة للمحاصيل الاخرى وان مصلحة التمور العراقية والدوائر المعنية فى وزارة الزراعة لا تبخل بارشادها وجهودها من اجل انعاش زراعة النخيل والعناية بها •

مع هذا كله لا زال العراق ينتج اكبر معدل من كميات التمور المنتجة فى العالم ـ هذا المعدل الذى يبلغ (٣٥٠) الف طن • وقد يصل مجموع كميات التمور المنتجة فى السنين التى تصل دورة الانتاج قمتها حوالى (٥٠٠) الف طن كما قد ينخفض هذا الرقم الى (٢٦٠) الف طن فى ادنى الدورة •

ولا تقتصر جهود مصلحة التمور على ارشاد المنتجين فى كيفية المحافظة على انتاجهم والعناية ببساتينهم بل تتعداها الى السعى المتواصل لاجل العثور على منافذ لاستعمال التمور خارج العراق وداخله • فالمصلحة تبعث فى كل عام عددا من الوفود الى خارج العراق للاتفاق على تصدير التمور العراقية الى البلدان الاجنبية وتشجيع المستوردين على زيادة مشترياتهم • ويتفق على تسمية التمور التى تصدر عادة الى الخارج بالاصناف التجارية وهى الزهدى والحلاوى والخضراوى والساير علما بان هناك حوالى (٣٥٠) صنفا من التمور فى العراق كل صنف يختلف عن الاخر اختلافا جزئيا احيانا وكليا احيانا اخرى •

ومنذ مدة ليست بالقصيرة انصرف المستهلك العراقى عن التمور ويعزى سبب ذلك الى انتشار استعمال الشاى وارتفاع مستوى المعيشة بحيث اصبحت الحلويات والفاكهة الاخرى بضمنها الاجنبية فى متناول الجميع ٠ وقد هبط معدل استهلاك التمور داخل العراق هبوطا قويا لهذه الاسباب ولسبب اخر يتعلق بطريقة عرض التمور للبيع فى الاسواق ومحلات البقالة ٠ واصبح المستهلك فى العراق لا يتناول التمور الا فى اول الموسم حيث يكثر الرطب بانواعه ولا يتردد العراقيون فى شرائه باسعار عالية رغم ضعف طريقة عرض التمور ٠

وقد التفتت مصلحة التمور الى هذه الحالة فوضعت خطة لتجهيز السوق العراقية بتمور منظفة ومعقمة ومغلفة بطريقة جذابة وفعلا استطاعت المصلحة ـ الى حد ما فى الوقت الحاضر على الاقل ـ من استعادة المكانة الطيبة التى كانت التمور العراقية تتمتع بها قبل سنين وتأمل المصلحة ان يعود المستهلك العراقى الى تناول التمور وان يتحسس باعة التمور فى الداخل باهمية عرض سلعتهم بطريقة جذابة والاعتناء بنظافتها ٠

ويستعمل العراقيون التمور بتناولها مباشرة او مع اللبن او فى معجنات العيد ويمكن القول بأن هناك فئة من العراقيين يتناولون التمر طوال ايام السنة كطعام فى حين يقتصر استعمال التمور لدى البعض فى العراق وخارجه فى مناسبات رمضان والاعياد بضمنها اعياد الميلاد وذلك بصنع معجنات تدخل مادة التمر فى صلبها ٠

وهذا الكتاب محاولة لتوعية ربات البيوت بما يمكن صنعه ـ وهو كثير كما سيجد القارىء فى هذا الكتاب ـ من تمورنا اللذيذة التى لا نبالغ ان قلنا انها قلما يوجد نظيرها فى العالم اجمع ٠

مُقدّمة

اضع هذا الكتاب بين يدى اخواتى ربات البيوت ليتحفن المائدة باصناف جديدة من الاطباق الشهية ذات القيمة الغذائية العالية التى يستعمل فيها التمر كمادة اساسية ٠ وتعتبر التمور ولا سيما العراقية منها ، فاكهة ذات نكهة لذيذة وطعاما غنيا بالمواد الغذائية والمعدنية والفيتامينات المختلفة ٠

ولتوضيح ما تمتاز به التمور من مواد غذائية مفيدة ادرج فيما يلى الاحصائية التى اصدرتها مصلحة التمور العراقية بهذا الشأن :

ان كل مائة غرام من التمر (اى ما يعادل ١٢ ـ ١٤ تمرة تزودنا بما يلى :

السعرات : ٣٨٣ سعرة

الكوربوهيدرات : ٣و٦٧ غرام

البروتـــين : ٩ر١ غرام

الصوديوم : ١و٤ ـ ٨و٤ ملغرام

البوتاسيوم : ٦٤٩ ـ ٧٥٤ ملغرام

الكالسيوم : ٣و٥٨ ـ ٨و٧٦ ملغرام

الفوسفور : ٨و٥٤ ـ ٨و٦٣ ملغرام

المغنيسيوم : ٣و٥٠ ـ ٥و٥٨ ملغرام

الحـــديـد : ٣و١ ـ ٢ ملغرام

فيتامين B_1 **ثايمين :** ٠٧و٠ ملغرام

فيتامين B2 رايبوفلافين : ٠٣و٠ ملغرام

نياسين ٠٣٣و٠ ــ ٢و٢ ملغرام

فيتامين C : ٧٧و٠ ــ ٧و٢ ملغرام

فيتامين A : ٨٠ ــ ١٠٠ وحدة عالمية

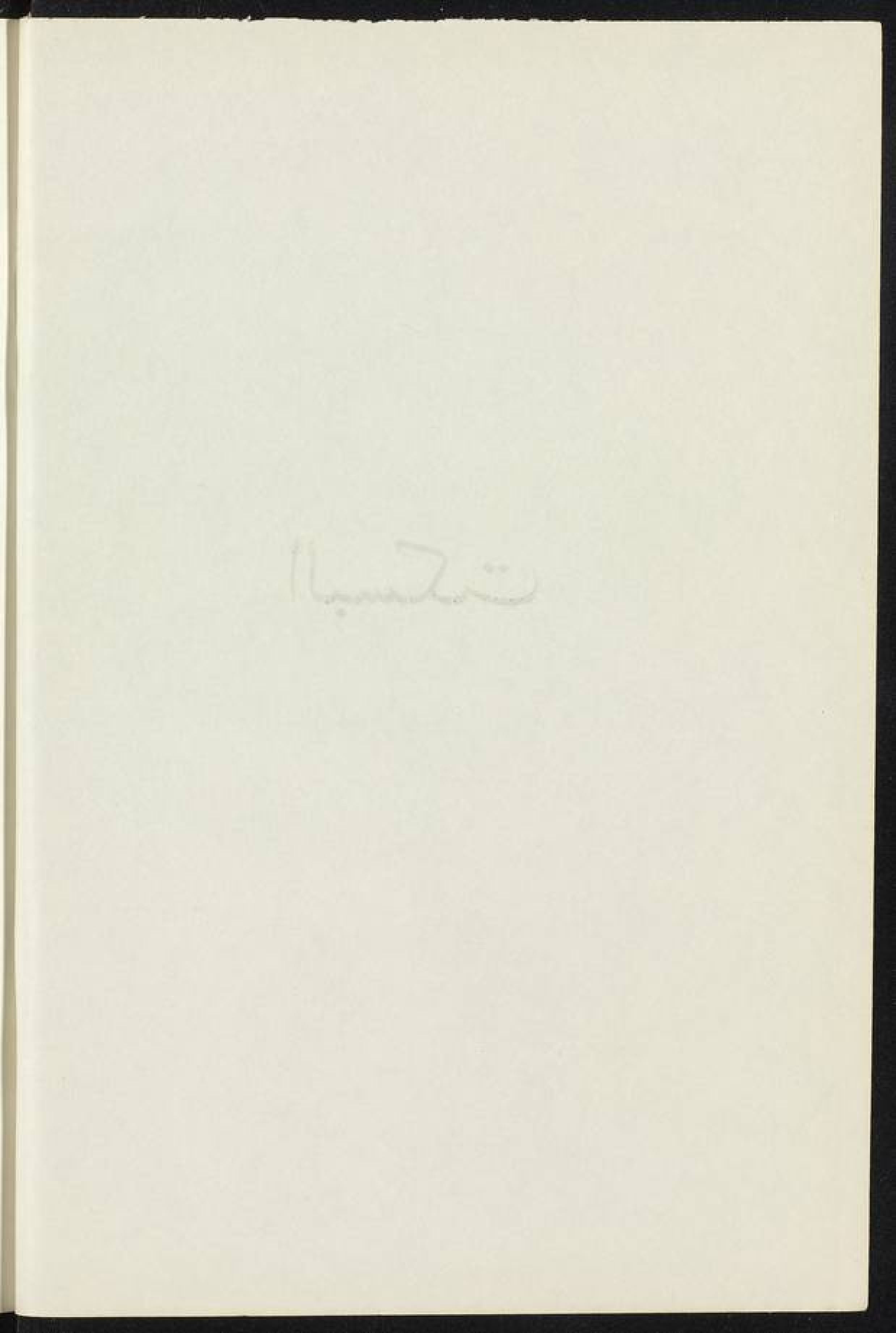
ومما دفعنى الى وضع هذا الكتاب ، بالاضافة الى ما تقدم ، هو الحاجة الى مصدر جديد يبحث فى استعمال التمور فى المعجنات والحلويات ولا سيما فى عراقنا الحبيب الذى يعتبر البلد الاول فى انتاج اجود انواع التمور فى العالم وتصديرها •

ولابد لى من الاشارة الى ان وصفات هذا الكتاب تمتاز بكونها بسيطة ومجربة ، وان المواد الداخلة فى تركيب هذه الوصفات متوفرة فى الاسواق ورخيصة الثمن ومما يجدر ذكره ان التمر المستعمل فى هذه الوصفات هو من النوع الخستاوى المقسف (اى الخالى من النوى) ، وان الدهن هو دهن نباتى بدرجة حرارة الغرفة •

اما الطحين الداخل فى تركيب الوصفات فهو من النوع الابيض (نمرة صفر) ، الا اذا اشارت الوصفة الى نوع خاص منه •

المؤلفــــة

البسكت



(١) اصابع بسكت التمر بالجوز

حرارة الفرن : ٣٥٠° ف

الزمـــــن : ١٥ ـ ٢٠ دقيقة

حجم القالب : صينية مدهونة حجم ٨ × ١٤ أنج مبطنة بورق مشمع

الكميــــــة : ٤٠ قطعة بسكت

المقـــــادير :

¼ كوب زبد ذائب

١ كوب سكر

٣ بيض مخفوق جيدا

١ كوب طحين

⅛ ملعقة كوب ملح

½ ملعقة كوب بيكن باودر

١ كوب تمر بدون نوى ومقطع

١ كوب جوز مثروم

¼ كوب سكر بودرة

طريقــة العمـــل :

تخلط هذه المواد سوية حسب تسلسلها خلطا جيدا • تبطن الصينية المدهونة بالورق المشمع وتفرش عجينة البسكت فى الصينية ثم تشوى حسب الوقت والحرارة المعينة • بعد شيها تقطع بالسكين قطعا مستطيلة كالاصابع ثم تغمس فى سكر البوردة وهى حارة ثم تقدم •

(٢) اصابع الدبس بالجوز

حرارة الفرن : ٣٧٥° ف

الزمـــن : ١٠ دقائق

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

الكميـــة : ٣٠ ــ ٦٠ قطعة

المقـــادير :

- ½ كوب دهن
- ½ كوب سكر
- ١ بيـــض
- ½ كوب دبس
- ¼ كوب قهوة نسكافيه وحليب او ماء (ملعقة شاى صغيرة من قهوة نسكافيه مذابة فى ربع كوب حليب دافىء)
- ٢½ كوب طحين
- ½ ملعقة كوب ملح
- ½ ملعقة كوب قرنفل مطحون
- ½ ملعقة كوب دارسين مطحون
- ١ ملعقة كوب صودا
- ¼ كوب جوز مثروم

طريقــة العمــل :

تعمل كريمة من السكر والدهن يضاف اليها البيض والدبس والحليب او الماء ويمزج جيدا • تنخل المواد الجافة سوية وتضاف للمزيج وتخفق جيدا ويمكن اضافة كمية من الطحين اذا احتاجت العجينة ذلك • تفتح بالشوبك وتقطع على شكل اصابع ثم ترش بالجوز المثروم وتشوى ثم تقدم •

(٣) اصابع الدبس بالكشمش

حرارة الفرن : ٣٧٥°ف

الزمـــــن : ١٠ دقائق

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

الكميـــــة : ٣٠ ـ ٦٠ قطعة

المقــــادير :

½ كوب دهن نباتي

½ كوب سكر

١ بيضـــة

½ كوب دبس

¼ كوب حليب وقهوة

٢½ كوب طحين

½ ملعقة كوب ملح

½ ملعقة كوب قرنفل مطحون

½ كوب كشمش

طريقــة العمــل :

تعمل كريمة من السكر والدهن • يضـاف اليها البيض والدبس والحليب والقهوة ويمزج جيدا • تنخل المواد الجافة سوية وتضاف للمزيج وتخفق جيدا ويضاف الكشمش ويمكن اضافة كمية من الطحين اذا دعت الحاجة لتكوين العجينة • تفتح العجينة بالشوبك وتقطع على شكل اصابع وتشوى فى الفرن ثم تقدم •

(٤) اصابع التمر بالعسل

حرارة الفرن : ٣٥٠° ف

الزمـــــن : ١٥ ـ ٢٠ دقيقة

حجم القالب : صينية مدهونة ومبطنة بالورق المشمع حجم ٨ × ١٤ أنج

الكميـــــة : ٤٠ قطعة

المقـــــادير :

¼ كوب زبد ذائب

١ كوب عسل

٣ بيض مخفوق جيدا

١ كوب طحين صفر

١ ملعقة كوب بيكن باودر

⅛ ملعقة كوب ملح

١ كوب تمر بدون نوى ومقطع

١ كوب جوز مثروم

¼ كوب سكر بودرة

طريقــة العمــل :

تخلط المواد سوية حسب تسلسلها خلطا جيدا ثم تفرش فى الصينية المعدة وتشوى فى الفرن حسب الوقت والحرارة المعينة • تقطع بعد ان تشوى قطعا صغيرة على شكل اصابع ثم تغمس فى سكر البوردة وهى حارة • وثم تقــدم •

(٥) اقراص الدبس ـ ١ ـ

حرارة الفرن : **٣٥٠°ف**

الزمـــــن : **١٠ دقائق**

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

المقـــــادير :

- ١ **كوب دبس**
- ¼ **كوب دهن نباتي**
- ١¼ **كوب طحين منخول**
- ¾ ملعقة كوب بيكن باودر
- ½ ملعقة كوب زنجبيل مطحون (ginger)
- ١ ملعقة كوب مبروش البرتقال
- ٢ كوب سكر بودرة
- ٦ ملاعق طعام ماء حار

طريقــة العمــل :

يقلى الدبس مع الدهن فى قدر ثم يبرد • وتضاف اليه بقية المواد (عدا سكر البودرة والماء) ويمزج مزجا جيدا وتترك العجينة في الثلاجة لمدة ليلة ثم تفتح بالشوبك وتقطع بواسطة قوالب تقطيع البسكت على اشكال مختلفة ثم تشوى فى الفرن •

تعمل كريمة من السكر والماء بعد غليهما ثم يزين بها البسكت •

(٦) اقراص الدبس ـ ٢ ـ

حرارة الفرن : **٣٧٥°ف**
الزمــــن : **١٠ ـ ١٥** دقيقة
حجم القالب : صينية بسكت مدهونة
الكميـــة : **٣٠ ـ ٣٦ قطعة**

المقــــادير :

½ كوب دبس
½ كوب دهن
½ كوب سكر
١ بيضـــة
٢½ كوب طحين
١ ملعقة كوب ملح
¼ ملعقة كوب صودا
¼ ملعقة كوب زنجبيل مطحون
¼ ملعقة كوب قرنفل مطحون
⅛ ملعقة كوب دارسين مطحون

طريقــة العمــل :

يوضع الدبس والدهن فى قدر مناسب الحجم بحيث يستعمل كاناء للمزج • يدفأ الخليط مع التحريك المستمر الى ان يذوب الدهن ويرفع من النار ويخلط مع السكر ثم يبرد الخليط فتنخل المواد الجافة سوية • يضاف البيض الى خليط الدبس المبرد وثم المواد الجافة ويمزج مزجا جيدا • تعمل العجينة على شكل اسطوانة وتلف بورق مشمع او نايلون وتترك فى

الثلاجة لمدة عدة ساعات الى ان تصبح جامدة ثم تقطع الى قطع سمك الواحدة ⅛ أنج وتصف فى صينية الشي التى ليس من الضرورى ان تكون مدهونة وتشوى وتقدم .

(٧) اقراص التمر والجوز

حرارة الفرن : **٣٥٠°ف**

الزمـــن : ساعة

حجم القالب : قالب حجم ٧ × ١٠ أنج مدهون

المقـــادير :

٣ بيض
١ كوب سكر
١ كوب فتات الخبز الطرية
١ كوب تمـر
½ كوب جوز مقطع

طريقـة العمـل :

يخفق البيض جيدا الى ان يصبح فاتح اللـــون وثخين القـــوام . تضاف اليه المواد الاخرى بالتدريج ويمزج جيدا ثم يفرش فى القالب المدهون ويشوى فى الفرن ويقطع الى مربعات بعد شيه وهو حار ثم يبرد ويقدم مع الكريم او الدوندرمة .

(٨) اقراص التمر بالجوز الحلزونية

حرارة الفرن : ٤٠٠°ف
الزمـــــن : ١٠ دقائق
حجم القالب : صينية شوى بسكت مدهونة
الكميـــة : ٥ درازن

المقــــادير :

- ½ كوب دهن نباتى
- ١ كوب سكر
- ١ بيضـة
- ١¾ كوب طحين
- ½ ملعقة كوب صودا
- ¼ ملعقة كوب ملح

طريقـة العمـل :

يخلط الدهن مع السكر والبيض والفانيلا خلطا جيدا . تخلط المواد الجافة سوية وتضاف للمزيج الاول . ويخلط المزيج خلطا جيدا ثم توضع العجينة فى الثلاجة الى ان تصبح جامدة (غير مثلجة) ثم تقسم قسمين متساويين ويفتح كل قسم بالشوبك فوق ورق مشمع او نايلون على شكل مستطيل مساحته حوالى ٧ × ١١ أنج . يفرش نصف حشوة الجوز على كل واحدة وتلف على شكل اسطوانة مبتدئة من النهاية العريضة وتلف الاسطوانة بورق نايلون او مشمع وتوضع فى الثلاجة لمدة ٥ ساعات ثم تقطع على شكل حلقات سمكها ¼ أنج وتوضع فى صينية مدهونة قليلا وتشوى فى الفرن .

(٩) حشوة الجوز

المقـــــادير :

١¾ كوب تمر
⅓ كوب سكر
⅓ كوب مـاء
½ كوب جوز مثروم

طريقـة العمـل :

نطبخ المواد سوية الى ان تصبح ثخينة القـــوام يضاف الجوز بعد التبريد .

(١٠) اقراص الزنجبيل

حرارة الفرن : ٣٧٥°ف

الزمـــــــن : ١٠ ـ ١٢ دقيقة

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

المقـــــادير :

¾ كوب دهن
¾ كوب سكر
½ كوب دبس
٢¼ كوب طحين
١ بيـض
١½ ملعقة كوب صودا
١ ملعقة كوب دارسين مطحون
½ ملعقة كوب زنجبيل مطحون
⅛ ملعقة كوب قرنفل مطحون
¼ ملعقة كوب ملح

طريقة العمل :

يمزج الدهن والسكر والدبس والبيض جيدا • وتضاف اليه المواد الجافة المنخولة وتخلط جيدا • تثلج العجينة فى الثلاجة لمدة ساعتين او ساعة واحدة فى المجمدة • يعمل من العجين كرات بحجم الجوزة الصغيرة ثم تغمس فى السكر ثم ترص فى الصينية وتشوى فى الفرن •

(١١) بسكت التمر البسيط

حرارة الفرن : **٣٧٥**° ف

الزمـــــن : **١٠** دقائق

حجم القالب : صينية بسكت حجم **١٠ × ١٤** أنج

الكميـــــة : درزن واحد

المقـــــادير :

- ١ كوب دهن
- ٢ كوب سكر
- ٢ بيـض
- ١ كوب تمر مقطع
- ١ ملعقة كوب فانيلا
- ٣ كوب طحين صفر منخول
- ١ ملعقة كوب بيكن باودر
- ½ ملعقة كوب ملح

طريقة العمل :

يخفق الدهن والسكر الى ان يصبح كالكريمة يضاف له البيض ويخفق سوية جيدا ثم يضاف له التمر والفانيلا • ينخل الطحين والملح والبيكن باودر

والصودا سوية ويضاف الى الخليط الاول • ثم تكون من العجينة لفة قطرها ٢ أنج وتلف فى ورقة مشمع او بلاستك وتترك فى الثلاجة ليلة واحدة ثم تقطع قطع سمكها ¼ أنج وتشوى فى الفرن ثم تفرغ حال شيها •

(١٢) بسكت التمر بالحليب

حرارة الفرن : ٣٧٥°ف
الزمـــــن : ١٠ دقائق
حجم القالب : صينية شوى البسكت مدهونة
الكميـــــة : ٤ درزن

المقـــــادير :

½ كوب دهن نباتى
١½ كوب سكر
١ كوب حليب مبخر (Evaporated)
٢ بيـض
١ ملعقة كوب فانيلا
½ ملعقة كوب ملح
١ كوب تمر مقطع
١ كوب جوز (حسب الرغبة)

طريقـة العمـل :

يخلط الدهن والسكر والبيض جيدا • يضاف اليه الحليب والفانيلا تخلط المواد الجافة سوية وتضاف الى المزيج الاول وتمزج مزجا جيدا ثم يضاف التمر والجوز وتخلط سوية • يؤخذ من العجينة مقدار ملعقة طعام

وتوضع فى الصينية على بعد ٢ أنج عن بعضها وبعد شيها وتبريدها يمكن ان تزين بما يلى :

(١٣)

المقـــــادير :

- ½ كوب زبد
- ٢ كوب سكر بودرة
- ١ ملعقة فانيلا
- ٢ـ٤ ملعقة طعام ماء حار

طريقـة العمـل :

يذاب الزبد على النار الى ان يصبح ذهبى اللون ثم يضاف اليه سكر البودرة والفانيلا والماء وتخلط المواد جيدا الى ان تصبح كالكريمة الناعمة الملمس ويزين بها البسكت .

(١٤) بسكت التمر بالشوفان

حرارة الفرن : ٣٧٥°ف
الزمـــــن : ١٠ ـ ١٢ دقيقة
حجم القالب : صينية بسكت مدهونة
الكميـــــة: ٤ درزن حجم ٢½ أنج

المقـــــادير :

- ¾ كوب دهن نباتى نصفه زبد
- ١ كوب سكر
- ٢ بيـض
- ٣ ملاعق طعام حليب

١ ملعقة كوب فانيلا
¾ ملعقة كوب صودا
١ ملعقة كوب ملح
٢ كوب شوفان (Oats)
١½ كوب تمر مقطع
¾ كوب لوز مقشر ومثروم

طريقــة العمــل :

يخلط كل من الدهن والسكر والبيض والحليب والفانيلا خلطا جيدا • يمزج الطحين والصودا والملح ويضاف الى الخليط الاول ثم يضاف الشوفان والتمر واللوز وتخلط المواد سوية وتوضع العجينة فى الثلاجة • تعمل كرات من العجينة حجم الجــوزة وتوضــع فى الصينية على بعد ٣ أنجات من بعضها ثم يؤخذ كلاص ويغمس اسفله بالطحين ويضغط على كل كرة من العجين فى الصينية الى ان يصبح سمكها ¼ أنج ثم يشوى فى الفرن •

(١٥) بسكت التمر بالليمون

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف
الزمــــــن : ٣٠ دقيقة
حجم القالب : قالب مدهون حجم ١٣ × ٩ أنج

المقـــــادير :

١ كوب تمر مقطع
¼ كوب مـــاء
١ ملعقة كوب عصير الليمون

١¼ كوب شوفان
١¼ كوب طحين صفر
½ كوب سكر
½ ملعقة كوب بيكن باودر
½ كوب زبد او دهن نباتي
¼ كوب مـــاء

طريقـة العمــل :

يطبخ التمر فى ¼ كوب ماء على نار هادئة الى ان يصبح ناعس ويضاف له عصير الليمون ويبرد • يخلط الشوفان والطحين والبيكن باودر والسكر سوية • يذاب الدهن ويصب فوق المواد الجافة مع التحريك المستمر أثناء صب الدهن • ثم يصب فوقه الماء بنفس الطريقة • تعجن العجينة باليد ثم يفرش نصف العجينة فى القالب المدهون ويصب فوقها مزيج التمر • ثم تغطى بالقسم المتبقي من العجينة ويشوى فى الفرن وبعد شيها تقطع بالسكين على شكل اصابع طولية وتقدم •

(١٦) بسكت التمر المحشى بالمشمش

حرارة الفرن : ٤٠٠° ف
الزمـــــن : ٢٥ ـ ٣٠ دقيقة
حجم القالب : صينية حجم ٩ × ١٣ أنج مدهونة
الكميـــــة : ٢½ درزن

المقـــــادير :

¾ كوب دهن نباتى
١ كوب سكر

١¾ كوب طحين منخول
½ ملعقة كوب صودا
١½ كوب شوفان

طريقـة العمـل :

يخفق الدهن ويضاف اليه السكر بالتدريج الى ان يصبح كالكريمة • تخلط المواد الجافة سوية وتضاف الى كريمة الدهن والسكر وتمزج المواد باجمعها مزجا جيدا • تقدم العجينة الى قسمين متساويين يفرش القسم الاول فى القالب المدهون ثم يصب فوقه حشوة التمر الباردة ثم يغطى بالقسم الاخر من العجينة ويشوى فى الفرن ثم يقطع الى مربعات ويقدم •

(١٧) حشوة التمر بالمشمش

المقـــــــادير :

١ كوب تمر مقطع
٢ كوب مشمش مجفف مطبوخ
½ كوب سكر
٢ ملعقة طعام عصير مشمش

طريقـة العمـل :

تطبخ المواد السالفة الذكر على نار هادئة حوالى ٥ دقائق الى ان تصبح ثخينة القوام وتبرد وتستعمل فى الوصفة السابقة •

(١٨) بسكت المحشى بالتمر

حرارة الفرن : ٤٠٠°ف
الزمـــــن : ٨ ـ ١٠ دقائق
حجم القالب : صينية بسكت مدهونة
الكميـــــة : ٦ درزن

المقـــــادير :

½ كوب دهن نباتى
١ كوب سكر
٢ بيـض
٢ ملعقة طعام كريم
١ ملعقة كوب فانيلا
٢½ كوب طحين
¼ ملعقة كوب صودا
½ ملعقة كوب ملح

طريقـة العمـل :

يخلط الدهن والسكر والبيض خلطا جيدا ثم يضاف اليه الكريم والفانيلا • تخلط المواد الجافة سوية وتضاف الى المزيج الاول وتخلط المواد باجمعها وتوضع فى الثلاجة ثم تفتح العجينة المبردة بالشوبك بسمك ١/١٦ من الانج وتقطع الى قطع مربعة او دائرية قطرها ٣ أنج ثم توضع فى صينية مدهونة • توضع ملعقة كوب من الحشو فى وسط كل قطعة ثم تطوى ويضغط على الحواشى وتشوى فى الفرن حسب الحرارة والوقت المعينين •

(١٩) الحشـــو

المقـــــادير :

٢ كوب تمر مقطع
¾ كوب سكر
¾ كوب مـــاء
½ كوب جوز

طريقـة العمـل :

تطبخ المواد سوية عدا الجوز وبعد تبريده يضاف اليه الجوز المثروم •

(٢٠) بسكت الدبس

حرارة الفرن : **٣٧٥°ف**

الزمـــــن : **١٢ ـ ١٥** دقيقة

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

المقـــــادير :

٢¼ كوب طحين
٢ ملعقة كوب صودا
½ ملعقة كوب قرنفل مطحون
١ ملعقة كوب دارسين مطحون
١ ملعقة كوب زنجبيل مطحون
¾ كوب دهن نباتي
١ كوب سكر
¼ كوب دبس
¼ ملعقة كوب ملح
١ بيـض

طريقـة العمـل :

يخفق البيض والسكر والدهن سوية حتى يصبح كالكريم ثم يضاف الدبس للمزيج • ينخل الطحين مع بقية المواد الجافـة ويضاف للمزيج الاول وتخلط خلطا جيدا • يوضع في الثلاجة لمدة ساعة على الاقل ثم يعمل العجين على شكل كرات بحجم الجوزة ثم يرش سطح الكرات بسكر بودرة

ونم ترش بالماء قليلا وترص فى صينية مدهونة ثم يشوى فى الفرن •

(٢١) بسكت الدبس بالتوابل

حرارة الفرن : **٣٧٥°ف**

الزمـــــن : **١٢ ـ ١٥** دقيقة

حجم القالب : صينية مستطيلة لشي البسكت مدهونة

المقـــــادير :

- ¼ كوب دهن نباتى
- ½ كوب ماء مغلي
- ½ كوب دبس
- ½ كوب سكر
- ٢½ كوب طحين صفر
- ١ بيضـــة
- ١ ملعقة كوب ملح
- ١ ملعقة كوب بيكن باودر
- ½ ملعقة كوب صودا
- ١ ملعقة كوب زنجبيل مطحون (Ginger)
- ١ ملعقة كوب دارسين مطحون

طريقــة العمــل :

يصب الماء المغلي فوق الدهن فى كاسة وبعد ذوبان الدهن يخلط معه الدبس والسكر والبيض • تنخل المواد الجافة سوية فوق المواد السائلة وتمزج معها بالملعقة مزجا كاملا • تؤخذ كمية ملعقة كوب وتصب فى الصينية على بعد أنج عن بعضها ثم يشوى البسكت فى الفرن حسب الوقت والحرارة المذكورين اعلاه •

(٢٢) بسكت الدبس الشيلي

حرارة الفرن : ٤٢٥°ف

الزمـــن : ١٢ ـ ١٥ دقيقة

حجم القالب : صينية شي البسكت مستطيلة الشكل ومدهونة

المقـــادير :

- ¾ كوب سكر
- ½ كوب دهن نباتى
- ٢ بيض مخفوق جيدا
- ½ كوب دبس
- ٢½ كوب طحين صفر منخول
- ½ ملعقة كوب صودا
- ½ ملعقة كوب ملح
- ١ ملعقة كوب زنجبيل
- ½ كوب ماء مغلي

طريقــة العمــل :

يخفق الدهن بالملعقة الى ان يصبح كالكريمة ثم يخفق معه السكر الى ان يصبح لونه فاتح • يضاف اليه البيض المخفوق والدبس ويخفق معه خفقا جيدا • تنخل المواد الجافة سوية وتضاف بالتدريج الى خليط الدبس ثم يضاف اليه الماء المغلي وتمزج المواد باجمعها مزجا جيدا • تؤخذ كمية ملعقة كوب وتصب فى الصينية على ابعاد ٢ أنج ثم يشوى فى الفرن حسب الحرارة والوقت المعينين •

(٢٣) بسكت الدبس بالقهوة

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف
الزمـــــن : ٢٥ دقيقة
حجم القالب : صينية ١٣ × ٩ × ٢ أنج مدهونة
الكميـــــة : حوالى ٢ درزن

المقـــــادير :

½ كوب دهن نباتى
½ كوب سكر
½ كوب دبس
½ كوب مـاء
١½ كوب طحين منخول
١ بيض
½ ملعقة كوب ملح
¼ ملعقة كوب صودا
١ ملعقة كوب قهوة نسكافيه
١ ملعقة كوب دارسين مطحون
½ ملعقة كوب قرنفل مطحون

طريقــة العمــل :

يخفق الدهن الى ان يصبح مائل الى اللون الابيض ثم يخفق معه السكر تدريجيا الى ان يصبح كالكريمة • ثم يضاف اليه البيض ويخفق معه جيدا • يضاف الدبس والماء ويمزج مزجا جيدا • تنخل المواد الجافة سوية وتضاف للمزيج الاول وتخلط المواد باجمعها مزجا جيدا يصب فى القالب

المعدة للشوى ثم يشوى فى الفرن ويبرد ثم تضاف له كريمة سكر البودرة البسيطة ويبرد ثم يقطع مربعات ويقدم •

(٢٤) بسكت الدبس اللؤلؤى

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف

الزمـــــن : ١٥ دقيقة

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

الكميــــة : ٤٠ قطعة حجم ٢ أنج

المقـــــادير :

١½ كوب حليب مركز ومحلى Sweetened condensed
(علبة حجم ١٥ اونس)
½ كوب دبس
⅛ ملعقة كوب ملح
½ ملعقة كوب زنجبيل مطحون (ginger)
½ ملعقة كوب دارسين مطحون
٢½ كوب كورن فليك (cornflakes)
½ كوب جوز مثروم
½ كوب كشمش

طريقـة العمـل :

يغلى الحليب والدبس والملح على حمام مائى لمدة ١٠ دقائق مع التحريك المستمر الى ان يصبح غليظ القوام • ثم يبرد ويضاف اليه الزنجبيل والدارسين • ويخلط مع الكورن فليك والجوز والكشمش • تؤخذ كمية

ملعقة كوب من الخليط وتوضع فى صينية الشي بحيث تكون المسافة بين الواحدة والاخرى حوالى ٢ أنج ثم تشوى وتفرغ حال خروجها من الفرن وتقدم •

(٢٥) بسكت الدبس المجعد ـ ١ ـ

حرارة الفرن : ٣٧٥° ف

الزمــــن : ١٠ ـ ١٢ دقيقة

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

الكميـــة : ٤ درزن

المقــادير :

- ¾ كوب دهن نباتى
- ١ كوب سكر
- ١ بيضة
- ¼ كوب دبس
- ٢¼ كوب طحين
- ٢ ملعقة كوب صودا
- ¼ ملعقة كوب ملح
- ½ ملعقة كوب قرنفل مطحون
- ١ ملعقة كوب دارسين مطحون
- ١ ملعقة كوب زنجبيل مطحون

طريقـة العمـل :

يمزج الدهن والسكر والبيض والدبس مزجا جيدا وتخلط المواد الجافة سوية وتضاف الى المزيج الاول ويخلط خلطا جيدا ثم توضع العجينة

فى الثلاجة • تعمل كرات بحجم الجوزة من العجينة ويغمس اعلاها فى السكر ثم ترص فى صينية الشي على بعد ٣ أنجات عن بعضها ثم تقطر ٢ ـ ٣ قطرات ماء بواسطة القطارة على كل واحدة ثم تشوى فى الفرن •

(٢٦) بسكت الدبس المجعد ـ ٢ ـ

حرارة الفرن : ٣٧٥° ف

الزمـــــن : ١٢ ـ ١٥ دقيقة

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

المقـــــادير :

- ¾ كوب دهن نباتى
- ١ كوب سكر
- ١ بيضـة
- ¼ كوب دبس
- ٢¼ كوب طحين
- ١ ملعقة كوب بيكن باودر
- ½ ملعقة كوب صودا
- ½ ملعقة كوب قرنفل مطحون
- ١ ملعقة كوب دارسين مطحون
- ١ ملعقة كوب زنجبيل

طريقـة العمـل :

يترك الدهن فى درجة حرارة الغرفة الى ان يصبح ناعس • يضاف

اليه السكر والبيض والدبس ويمزج معه ثم تنخل المواد الجافة سوية وتضاف الى الخليط الاول وتخلط خلطا جيدا • تؤخذ كمية ملعقة كوب وتعمل على شكل كرات بواسطة اليد ثم تغمس فى السكر على ان ترص فى الصينية على بعد انجين من بعضها وتشوى فى الفرن •

(٢٧) بسكت الدبس المتبل

حرارة الفرن : ٣٧٥°ف
الزمـــن : ١٢ دقيقة
حجم القالب : صينية بسكت مدهونة
الكميـــة : ٣٦ قطعة

المقـــادير :

½ كوب دهن نباتى ذائب
¼ كوب سكر
¼ كوب لبن
½ كوب دبس
١ بيضـة
٢½ كوب طحين
٢ ملعقة كوب دارسين مطحون
¾ ملعقة كوب زنجبيل مطحون
¼ ملعقة كوب قرنفل مطحون
¼ ملعقة كوب جوز الطيب (جوز بوه) مطحون
١ ملعقة كوب ملح
½ ملعقة كوب صودا
١½ ملعقة كوب بيكن باودر

طريقة العمل :

يخلط الدهن والسكر والحليب والدبس والبيض سوية • تنخل المواد الجافة باجمعها سوية وتضاف الى الخليط الاول وتمزج جيدا ثم توضع فى الثلاجة لعدة ساعات ويفضل ليلة كاملة ثم تفتح بالشوبك وترش بالسكر وتقطع بالسكين على اشكال مختلفة وتشوى فى الفرن •

(٢٨) دوامات التمر

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف

الزمـــــن : ١٢ ـ ١٥ دقيقة

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

المقـــــادير :

- ½ كوب زبد
- ١ كوب سكر
- ١ بيضة مخفوقة
- ٢ كوب طحين منخول
- ½ ملعقة كوب صودا
- ½ ملعقة كوب ملح
- ½ ملعقة كوب خلاصة الليمون او الفانيلا

طريقة العمل :

يخفق الزبد والسكر الى ان يصبح كالكريمة البيضاء ثم يمزج معه البيض • تنخل المواد الجافة سوية وتضاف للمزيج الاول وتخلط جميع المواد خلطا جيدا وتضاف اليه بعد ذلك خلاصة الليمون او الفانيلا ثم تفتح العجينة بالشوبك على شكل مستطيل مساحة ١٢ ـ ١٨ انج وسمكه ¼ أنج وتفرش عليها حشوة التمر وتلف على شكل اسطوانة وتثلج فى الثلاجة لمدة ساعة على الاقل ثم تقطع بالسكين على شكل اقراص بسمك ¼ أنج وتوضع فى صينية الشي ويشوى •

(٢٩) حشوة التمر

المقـــــادير :

- ½ كوب تمـر
- ½ كوب ماء
- ¼ كوب سكر
- ١ ملعقة طعام عصير الليمون الحامض

طريقـة العمـل :

تخلط المواد سوية فى قدر صغير وتطبخ لمدة ٥ دقائق وتبرد •

(٣٠) بسكت الزنجبيل

حرارة الفرن : ٣٥٠° ف

الزمـــــن : ١٠ ـ ١٢ دقيقة

القـــــالب : صينية بسكت مدهونة

المقـــــادير :

- ٢ كوب دبس
- ١ كوب سكر
- ١ كوب دهن نباتي
- ١ ملعقة كوب بيكن باودر
- ١ ملعقة كوب قرنفل مطحون
- ١ ملعقة كوب زنجبيل
- ٥½ كوب طحين

طريقـة العمـل :

تمزج المواد السالفة سوية وتعمل منها عجينة تفتح بالشوبك وتقطع بالقوالب على اشكال مختلفة ثم ترص فى صينية مدهونة وتشوى •

(٣١) قطع التمر بالقهوة

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف

الزمـــن : ٢٥ ـ ٣٠ دقيقة

حجم القالب : قالب مدهون حجم ١١ × ١٦ أنج

الكميـــة : ٣٦ قطعة

المقـــادير :

½ كوب دهن نباتى
١ كوب سكر
٢ كوب طحين
١ بيـض
١ ملعقة كوب صودا
½ ملعقة كوب دارسين مطحون
٢ ملعقة كوب مسحوق القهوة (نسكافه)
٣ ملعقة طعام من الكاكاو
½ كوب ماء حار
½ كوب تمر مقطع
¼ كوب جـوز

طريقـة العمـل :

يخفق الدهن والسكر الى ان يصبح كالكريمة ثم يخفق معه البيض تنخل المواد الجافة سوية وتضاف الى الخليط الاول بالتعاقب مع الماء ويمزج مزجا جيدا وثم يطوى فيه التمر والجوز • تفرش العجينة فى القالب ثم يشوى فى الفرن حسب الوقت والحرارة المذكورين اعلاه وتعمل كريمة لتزيين البسكت مما يلى :

(٣٢) كريمة القهوة

المقـــــادير :

١ كوب سكر بودرة
٢ ملعقة طعام كريم
½ ملعقة كوب قهوة نسكافيه

طريقـة العمـل :

وبعد ان يزين البسكك بكريمة القهوة يقطع على شكل قطع حجم ١ × ٣ انج .

(٣٣) قطع التمر المطبقة

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف
الزمـــــن : ٣٥ دقيقة
حجم القالب : ١٣ × ٩ × ٢ أنج مدهون
الكميـــة : ٣٢ قطعة

المقـــــادير :

½ كوب دهن نباتي او زبد
١ كوب سكر
١½ كوب طحين منخول
½ ملعقة كوب صودا
١ ملعقة كوب ملح
١½ كوب شوفان (Oats)
١ ملعقة طعام ماء
١ وصفة من حشوة التمر (وصفة ٢٤)

طريقـة العمـل :

يخفق السكر مع الدهن او الزبد الى ان يصبح كالكريم . تنخل المواد

الجافة سوية وتضاف للمزيج الاول ثم يضاف الشوفان والماء ويخلط الجميع خلطا جيدا .

يؤخذ نصف الخليط ويفرش فى القالب ثم تفرش فوقه حشوة التمر ثم توضع فوقه بقية العجينة ويعدل بالملعقة ويشوى فى الفرن حسب الوقت والحرارة المعينين ويقطع الى مربعات حجم ١½ أنج ويقدم .

(٣٤) حشوة التمر

المقـــــادير :

٢ كوب تمر مقطع
½ كوب كشمش
١½ كوب مـاء

طريقـة العمـل :

توضع المواد فى قدر وتطبخ على النار مع التحريك المستمر الى ان تصبح كقوام المربى ثم تبرد قبل استعمالها .

(٣٥) لفة التمر بالجوز

الكمية تكفي ٨ أشخاص

المقـــــادير :

٢ كوب بسكت ويفر (فانيلا) مدقوق
١ كوب تمر مقطع
½ كوب جوز مثروم
½ كوب حليب مبخر ومحلى
٢ ملعقة كوب عصير الليمون الحامض

طريقـة العمـل :

تخلط فتات الويفر والتمر والجوز فى اناء ويضاف للخليط الحليب

وعصير الليمون الحامض وتدعك جيدا وتعمل على شكل لفة اسطوانية قطرها ٣ أنج وتغطى بورق مشمع ويثلج فى الثلاجة لمدة ١٢ ساعة على الاقل ويقطع على شكل قطع وتزين بالكريم المخفوق وتقدم •

(٣٦) لفة الدبس

حرارة الفرن : ٢٧٥°ف
الزمـــن : ٣٠ دقيقة
حجم القلب : صينية بسكت مدهونة
الكميـــة : ٣٦ ـ ٤٠ قطعة

المقـــادير :

½ كوب دبس
½ كوب سكر
¾ كوب زبد ذائب او دهن نباتى
١ بيضـــة
١ كوب طحين
¼ ملعقة كوب ملح
١ ملعقة كوب بيكن باودر
١ ملعقة كوب زنجبيل
١ كوب جوز مثروم

طريقـة العمـل :

يخلط الدبس والسكر والدهن سوية فى اناء ثم يضاف اليه البيض ويمزج جيدا ثم يضاف الطحين والبيكن باودر والزنجبيل والجوز وتخلط المواد خلطا جيدا • ثم يصب فى صينية الشي بمقدار ملعقة كوب ويشوى فى الفرن •

(٣٧) مربعات التمر بالجوز

حرارة الفرن : ٣٢٥°ف

الزمـــــن : ٢٥ ـ ٣٠ دقيقة

حجم القالب : ٨ × ٨ × ٢ أنج مدهون

الكميـــــة : ١٦ قطعة مربعة ٢ أنج

المقـــــادير :

٢ بيض

½ كوب سكر

½ ملعقة كوب فانيلا

½ ملعقة كوب بيكن باودر

½ ملعقة كوب ملح

١ كوب جـوز

٢ كوب تمر

طريقـة العمـل :

يخفق البيض الى ان يصبح كالرغوة ويخفق معه السكر والفانيلا يخلط الطحين مع البيكن باودر والملح ويضاف الى مزيج البيض والسكر ثم يخلط معه جيدا ثم يضاف اليه الجوز والتمر • يصب فى القالب المدهون ثم يشوى يقطع الى مربعات ويبرد ثم يفرغ من القالب ويغمس فى سكر بودرة •

(٣٨) المربعات المحشوة بالتمر

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف

الزمـــــن : ١٠ ـ ١٢ دقيقة

حجم القالب : صينية بسكت غير مدهونة

الكميـــــة : حوالى ٣ درزن

المقـــــادير :

١ كوب دهن نباتى
١ كوب سكر
١ بيـض
٣ ملعقة طعام حليب
١ ملعقة كوب فانيلا
½ ملعقة كوب ملح
٣ كوب طحين
½ ملعقة كوب صودا
١ وصفة حشوة التمر

طريقـة العمـل :

يخفق السكر مع الدهن الى ان يصبح كالكريمة ثم يضاف اليه الفانيلا والبيض ويخفق جيدا • تنخل المواد الجافة سوية وتضاف للمزيج الاول وتخلط معه خلطا جيدا ثم توضع فى الثلاجة لمدة ساعة • يفتح قسم من العجينة بالشوبك بسمك ⅛ أنج ويقطع بقالب دائرى الشكل او كلاص صغير ثم تعمل حفرة بواسطة الاصبع فى وسط كل دائرة من العجين ثم توضع ملعقة طعام من الحشوة ثم تغطي بقطعة دائرية اخرى من عجين البسكت • تضغط الجوانب وترص فى صينية غير مدهونة وتشوى فى الفرن •

(٣٩) حشوة التمر

المقـــــادير :

٢ كوب تمر مقطع
½ كوب سكر
½ كوب مـــاء
٢ ملعقة طعام من عصير الليمون
¼ ملعقة كوب ملح

تغلى المواد الثلاثة الاولى سوية فى قدر وتطبخ لمدة (٥) دقائق مع التحريك بين فترة واخرى ويضاف عصير الليمون والملح ويرفع عن النار ويترك لكى يبرد ٠

(٤٠) (مرانج) الجوز والتمر ـ١ـ

حرارة الفرن : ٣٢٥°ف

الزمـــــن : ٢٠ دقيقة

حجم القالب : ١٠ ـ ١٤ أنج

الكميـــــة : ٢½ درزن

المقـــــادير :

٤ بياض بيض

¼ ملعقة كوب ملح

١½ كوب سكر

١ ملعقة كوب فانيلا

١ كوب تمر مقطع

١ كوب جوز مقطع

طريقـة العمـل :

يخفق بياض البيض الى ان يصبح كالرغوة ويضاف اليه الملح وبعدها السكر بالتدريج مع الخفق المستمر الى ان يصبح بياض البيض جامد (بحيث لا ينزلق عند قلب الاناء) ويثنى (Fold) فيه الفانيلا والتمر والجوز ثم تؤخذ كمية فى ملعقة كوب وتوضع فى صينية مدهونة وثم تشوى ٠

(٤١) (مرانج) الجوز والتمر ـ٢ـ

حرارة الفرن : ٣٧٥°ف

الزمـــــن : ١٥ دقيقة

حجم القالب : صينية بسكت مدهونة

الكميـــــة : ٦٠ قطعة

المقـــــادير :

٢ بياض بيض

½ كوب سكر بودرة

١ كوب تمر مقطع

١ كوب جوز

١ كوب مبروش جوز الهند

١ ملعقة كوب فانيلا

طريقـة العمـل :

يخفق بياض البيض خفقا جيدا (بحيث لا ينزلق عند قلب الاناء) . ثم تضاف اليه بقية المواد وتعمل على شكل كرات حجم الجوزة وتغمس فى مبروش جوز الهند وتصب فى الصينية وتشوى في الفرن حسب الوقت والحرارة المعينين .

(٤٢) (مرانج) التمر والجور ــ ٣ ــ

حرارة الفرن : ٢٧٥ ـ ٣٠٠°ف

الزمـــــن : ٣٠ دقيقة

حجم القالب : صينية شوى مدهونة

المقـــــادير :

٢ بياض بيض

١ كوب سكر بودرة

¼ ملعقة كوب ملح

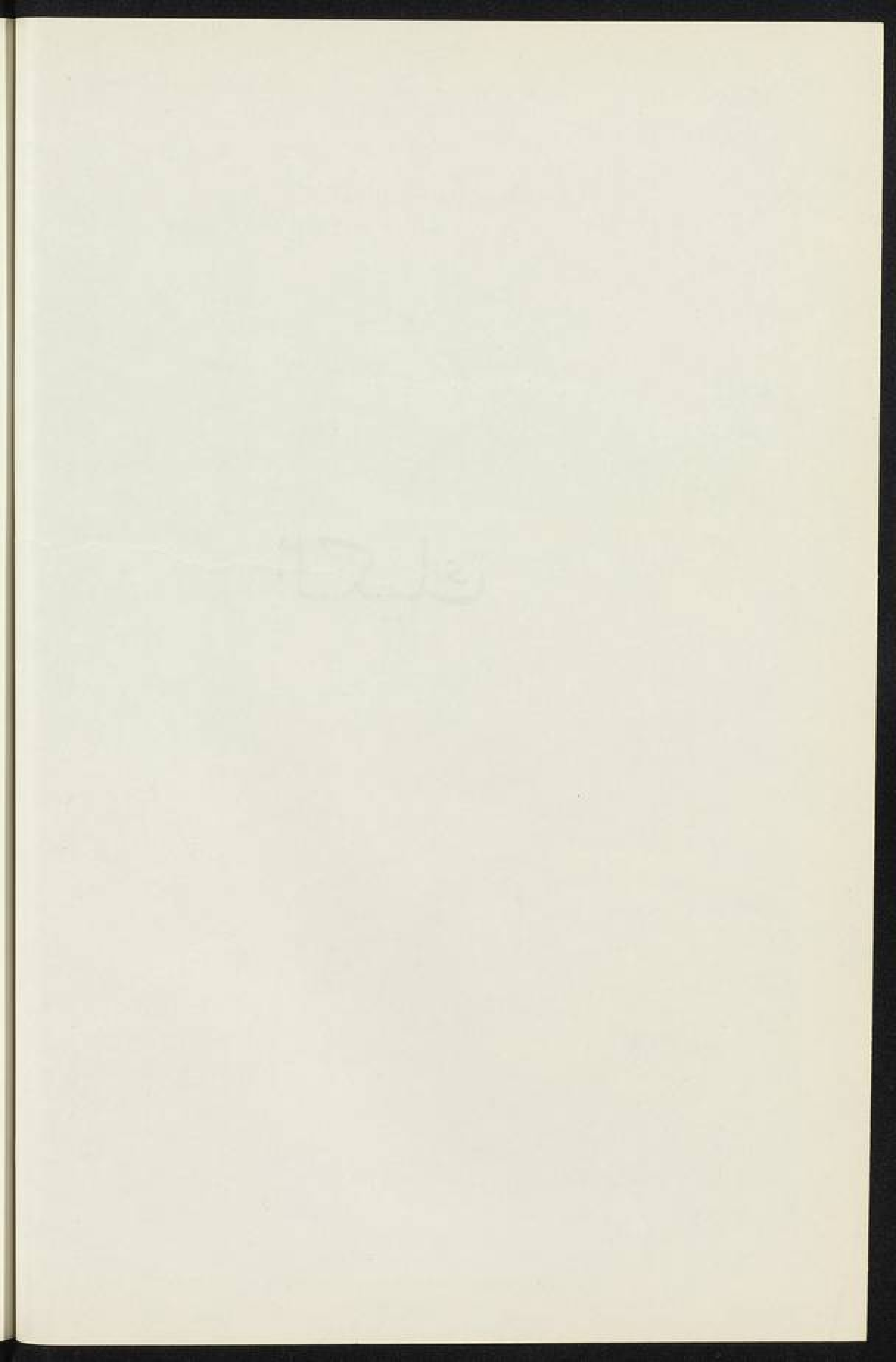
½ كوب تمر مقطع

¼ كوب لوز مقشر

طريقـة العمـل :

يخفق بياض البيض فى كاسة الى ان يصبح جاف ثم يخفق معه السكر والملح بالتدريج . يثنى Fold فيه التمر واللوز ثم يصب فى صينية الشى بمقدار ملعقة كوب ويشوى فى الفرن حسب الحرارة والزمن المذكورين .

الكيك



(٤٣) كيكة التمر بالبرتقال

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف

الزمـــــن : ساعة

حجم القالب : قالبين حجم ٩ × ٥ × ٣ أنج مدهونين

المقـــــادير :

٤ كوب طحين

١ كوب زبد

٢ كوب سكر

٤ بيــض

$\frac{1}{4}$ كوب تمر

١ كوب جوز

$1\frac{1}{2}$ كوب لبن

١ ملعقة كوب صودا

٢ ملعقة طعام مبروش قشر برتقال

طريقــة العمــل :

يخفق الزبد والسكر الى ان يصبح كالكريمة ثم يضاف اليه البيض الواحدة بعد الاخرى مع الخفق بالملعقة بعد اضافة كل بيضة • ثم يضاف $\frac{1}{4}$ كوب طحين والتمر والجوز ثم يخلط اللبن مع الصودا • يضاف الطحين واللبن الى المزيج بالتدريج بحيث ينتهي بالطحين ويخلط جيدا ويضاف اليه اخيرا مبروش البرتقال • يصب المزيج فى القالب ويشوى فى الفرن • يفرغ فى الحال فى صينية كبيرة وسيلاحظ تكون بعض التشققات على سطحه • ثم يضاف صاص البرتقال الى الكيكة بالملعقة الى ان تمتص الكيكة جميع الصاص •

(٤٤) صاص البرتقال

المقـــــادير :

٢ كوب سكر

١ كوب عصير برتقال

٢ ملعقة طعام مبروش برتقال

طريقـة العمـل :

تمزج المواد السالفة فى قدر صغير وتغلى على نار متوسطة الحرارة ثم تصب فوق الكيك بالملعقة •

(٤٥) كيكة التمر بالجوز

حرارة الفرن : ٣٥٠° ف

الزمـــــن : من ٤٠ ـ ٤٥ دقيقة

حجم القالب : ٩ × ٩ × ١¾ أنج مدهون

المقـــادير :

١ كوب ماء حار

١¼ كوب تمر

¼ كوب دهن

١ كوب سكر

١ بيضة

١ ملعقة كوب فانيلا

١¾ كوب طحين

١ ملعقة كوب صودا

½ ملعقة كوب ملح

½ كوب جوز

طريقة العمل :

يضاف الماء الحار للتمر ويترك الى أن يبرد ثم يخفق الدهن مع السكر بواسطة الملعقة الى ان يصبح كالكريم ويضاف اليه البيض والفانيلا ويخفق بالملعقة لمدة خمس دقائق بعد ذلك يخلط الطحين والصودا والملح ويضاف الى مزيج البيض والسكر ويخفق ثم يضاف خليط التمر وبعد ذلك الجوز • ثم توضع العجينة فى القالب المعد للشوى وتقدم الكيكة مع الكريمة التالية :

(٤٦) كريمة الدبس

المقادير :

- ½ كوب زبد
- ½ كوب سكر
- ¼ كوب دبس
- ٢ ملعقة طعام حليب
- ١¾ ـ ٢ كوب سكر بودرة

طريقة العمل :

يذوب الزبد على النار فى قدر صغير ثم يضاف اليه السكر ويغلى على نار هادئة لمدة دقيقتين • ثم يضاف اليه الدبس والحليب ويغلى مع التحريك المستمر ثم يبرد ويضاف اليه سكر البودرة مع التحريك المستمر الى ان يصبح ثخين القوام •

(٤٧) كيكة التمر بالتلبيسة المشوية

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف

الزمن : ٤٥ دقيقة

حجم القالب : ٩ × ١٢ أنج مدهون

الكمية : ١٥ ـ ٢٠ قطعة

المقـــــادير :

١ كوب ماء مغلي
١ كوب تمر
١ ملعقة كوب صودا
١ كوب سكر
½ كوب دهن
١ بيضـة
١½ كوب طحين
١ ملعقة كوب ملح
١ ملعقة كوب فانيلا

طريقـة العمـل :

يصب الماء المغلي فوق التمر والصودا ثم يترك ليبرد • يخفق السكر والدهن الى ان يصبح كالكريم ويضاف اليه البيض ثم يخفق مرة ثانية • ثم يضاف اليه الطحين والملح بالتعاقب مع خلط التمر ثم تضاف الفانيلا • ثم توضع العجينة فى القالب المدهون ويشوى وبعد شي الكيك تخلط المواد الخاصة بالتبليسة فى الحال وتفرش التلبيسة على سطح الكيك ثم يشوى فى الشواية (Broiler) الى ان يصبح لونه جوزى محمص ويبرد قبل تقديمه • تبقى هذه الكيكة طرية لعدة ايام لذلك فلا تفرغ من القالب •

(٤٨) التلبيسة

المقـــــادير :

٤ ملاعق طعام زبد
½ كوب سكر
٢ ملعقة طعام حليب

١ كوب مبروش جوز الهند او جوز مثروم

تخلط المواد باجمعها وتفرش على الكيسك .

(٤٩) كيكة التمر بالكاكاو

حرارة الفرن : ٣٥٠° ف

الزمـــن : ٣٥ ـ ٤٠ دقيقة

حجم القالب : ٩ × ٩ × ٢ أنج مدهون

المقـــادير :

١ كوب تمر
١ كوب ماء مغلي
½ كوب دهن
١ كوب سكر
١ ملعقة كوب فانيلا
١ بيضـة
١⅔ كوب طحين
١ ملعقة كوب صودا
¼ ملعقة كوب ملح
٢ ملعقة طعام كاكاو

طريقـة العمـل :

يخلط التمر بالماء المغلي ويضاف اليه الدهن ويبرد . يضاف اليه السكر بالتدريج مع الخفق ثم الفانيلا والبيض ويخفق جيدا . تنخل المواد الجافة سوية وتضاف بالتدريج للخليط الاول مع الخفق المستمر بالملعقة الى ان يصبح متجانس ثم يصب فى القالب المدهون ويشوى فى الفرن .

(٥٠) كيك التمر بالطحين الاسمر

حرارة الفرن : ٣٢٥ ـ ٣٥٠

الزمـــن : ٦٠ دقيقة

حجم القالب : قالب لوف كبير مدهون

المقـــادير :

١½ كوب طحين ابيض

١½ ملعقة كوب ملح

٤ ملعقة كوب بيكن باودر

١½ كوب طحين اسمر

½ كوب سكر

١ كوب تمر

½ كوب جوز مثروم

١ بيض

١½ كوب حليب

طريقـة العمـل :

ينخل الطحين الابيض والملح والبيكن باودر سوية ثم يضاف اليـه الطحين الاسمر والسكر ويخلط التمر والجوز مع المواد الجافة ثم يضاف البيض والحليب ويمزج بسرعة الى ان تتلابس المواد يصب فى القالب المدهون ثم يشوى ويبرد • ويفضل ان لا يقطع حتى اليوم التالى ويبقى طرى لمدة ٤ ـ ٥ أيام •

(٥١) كيك التمر المثلج

المقـــادير :

١ كوب كعك بقصم مدقوق

١ كوب تمر
¼ كوب جوز مثروم
١ كوب (Marshmallows)
¼ كوب حليب او عصير برتقال
⅛ ملعقة كوب ملح
½ ملعقة كوب فانيلا
½ كوب كريم مخفوق

طريقة العمل :

يوضع الكعك فى اناء بعد اخذ كمية ٢ ملعقة طعام منه وتضاف المواد الاخرى الى الكعك المدقوق • ثم يثنى Fold فى الكريم المخفوق ويعمل المزيج على شكل اسطوانة ويلف بورق المشمع ويحفظ فى الثلاجة ١٢-٢٤ ساعة ويقطع على شكل حلقات ويقدم مع الكريم •

(٥٢) خبز التمر بالجوز

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف
الزمن : ٥٠ - ٦٠ دقيقة
حجم القالب : ٩ × ٥ × ٣ مدهون

المقادير :

٢¼ كوب طحين منخول
١ ملعقة كوب صودا
½ ملعقة كوب ملح
١½ كوب ماء مغلى
١½ كوب تمر مقطع

١½ كوب سكر
١ ملعقة طعام دهن
١ بيض
١ كوب جوز مثروم

طريقة العمل :

ينخل الطحين والملح والصودا • يضاف الماء المغلي للتمر ويبرد • ثم يخلط السكر والدهن والبيض ثم يضاف اليه مزيج التمر والماء المبرد ثم تضاف اليه المواد الجافة والجوز وتخلط جيدا ثم يصب فى القالب ويترك ٢٠ دقيقة قبل شيه فى الفرن •

(٥٣) كيكة الدبس بالتوابل والكشمش

حرارة الفرن : ٣٥٠° ف
الزمــــن : ٤٠ ـ ٥٠ دقيقة
حجم القالب : قالب كيك دائرى مدهون

المقــــادير :

⅔ كوب زبد
¾ كوب سكر
٢ بيض مخفوق جيدا
⅔ كوب حليب
⅔ كوب دبس
٢⅛ كوب طحين صفر
¾ ملعقة كوب صودا
١ ملعقة كوب دارسين مطحون

¼ ملعقة كوب قرنفل مطحون
½ كوب كشمش
½ كوب مربى الطرنج مقطعة منشفة جيدا

طريقة العمل :

يخفق الزبد الى ان يصبح كالكريم ثم يضاف له بالتدريج مع الخفق كل من السكر والبيض والحليب والدبس • ثم تنخل المواد الجافة سوية وتضاف الى الخليط الاول وتخلط جيدا ثم يضاف الكشمش والطرنج ثم يصب فى القالب المدهون ويشوى فى الفرن حسب الوقت والحرارة المعينين •

(٥٤) كيكة الدبس والكعك

حرارة الفرن : ٤٠٠°ف
الزمن : ٣٠ ـ ٣٥ دقيقة
حجم القالب : قالب مدهون حجم ١٠×١٠ أنج

المقادير :

½ كوب دهن
½ كوب سكر
١ بيضة مخفوقة جيدا
¾ كوب دبس
½ ملعقة كوب خلاصة الليمون
٥ ملعقة طعام حليب
٢ كوب طحين
¾ ملعقة كوب ملح
١ ملعقة كوب زنجبيل مطحون

¾ ملعقة كوب بيكن باودر

¾ ملعقة كوب صودا

طريقة العمل :

يخفق السكر مع الزبد الى ان يصبح كالكريمة ويضاف اليه البيض ويخفق جيدا . يضاف اليه الدبس وخلاصة الليمون والحليب ويخفق خفقا جيدا . تنخل المواد الجافة سوية ثم يضاف للخليط الاول وتخلط جيدا . توضع العجينة فى القالب المدهون تمزج جميع المواد بخليط الكعك وتفرش فوق العجينة . ثم تشوى فى الفرن وتقدم بعد التبريد .

(٥٥) خليط الكعك

المقادير :

١ كوب كعك مدقوق

٣ ملعقة طعام زبد ذائب

½ ملعقة كوب قرنفل مطحون

٢ ملعقة طعام طحين

¼ كوب دبس

(٥٦) كيك الذرة بالدبس

حرارة الفرن : ٤٢٥°ف

الزمن : ٢٠ دقيقة

حجم القالب : قالب مدهون ٨ × ٨ أنج

المقادير :

¾ كوب طحين ذرة

١ كوب طحين

½ كوب سكر
٢ ملعقة كوب بيكن باودر
¾ ملعقة كوب ملح
¾ كوب حليب
¼ كوب دبس
١ بيض مخفوق
٢ ملعقة طعام دهن نباتى

طريقة العمل :

تخلط المواد الجافة سوية وتنخل ثم يضاف لها الحليب والبيض والدهن والدبس وتصب بعد خلطها فى القالب المدهون وتشوى فى الفرن •

(٥٧) كيك القهوة

حرارة الفرن : ٤٠٠°ف
الزمن : ٢٥ دقيقة
حجم القالب : قلب مدهون حجم ٨ أنج
الكمية : ٦ ـ ٨ أشخاص

المقادير :

٢ كوب طحين
¾ ملعقة كوب ملح
٢ ملعقة كوب بيكن باودر
½ كوب سكر
½ كوب دهن نباتى
½ كوب حليب
١ بيضة

طريقة العمل :

تنخل المواد الجافة سوية ثم يضاف اليها الدهن . يدعك الدهن فى الطحين بواسطة الاصابع الى ان تتلابس . يخفق الحليب مع البيض ويضاف الى مزيج الطحين والدهن ويخلط بواسطة الشوكة بسرعة يصب المزيج فى القالب ثم يفرش على سطحه خليط التمر والجوز ويشوى فى الفرن ويقدم مع القهوة او الشاى .

(٥٨) خليط التمر

المقـــــادير :

٤ ملاعق طحين
½ ملعقة كوب دارسين
١½ ملعقة طعام زبد
¼ كوب جوز
¼ كوب تمر

(٥٩) قطع الكيك بالتمر والجوز

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف
الزمـــن : ٢٥ ـ ٣٠ دقيقة
حجم القالب : قوالب كيك صغيرة مدهونة

المقـــــادير :

¼ كوب زبد
١ كوب سكر
١ ملعقة كوب فانيلا
٤ بيض (يفصل الصفار عن البياض)

٢ ملعقة طعام حليب
٢ ملعقة كوب بيكن باودر
¼ ملعقة كوب ملح
٢ كوب تمر
٢ كوب جوز مثروم

طريقة العمل :

يخفق الدكر والزبد الى ان يصبح كالكريم ويخلط معه الفانيلا • يضاف اليه صفار البيض المخفوق والحليب ويمزج جيدا • ثم تنخل المواد الجافة سوية وتضاف بالتدريج الى الخليط الاول وتمزج معه جيدا ثم يضاف اليه الجوز والتمر يخفق بياض البيض الى ان يكون رغوة قوية • يثنى (Fold) فى العجينة ثم تملأ قوالب الكيك المدهونة بالعجين بمقدار ¾ القالب ويشوى ثم يزين بتلبيسة الزبد •

(٦٠) تلبيسة الزبد

المقـــــــادير :

½ كوب زبد
¼ كوب دهن نباتى
٤ كوب سكر بودرة
٢ بياض بيض
⅛ ملعقة كوب ملح
½ ملعقة كوب فانيلا

طريقة العمل :

يخفق الزبد والدهن الى ان يصبح كالكريم ويضاف اليه ٢ كوب سكر

بودرة ويمزج سوية ثم يضاف بياض البيض ويمزج معه ثم يضاف الملح وبقية السكر وخلط مع المزيج الاول الى ان يصبح ناعس ثم تضاف الفانيلا فى الاخير •

(٦١) قطع كيك التمر السريع

حرارة الفرن : ٣٥٠ ـ ٣٧٥°ف
الزمـــن : ٢٠ ـ ٣٠ دقيقة
حجم القالب : ١٢ قالب كيك صغير ـ مدهون

المقـــادير :

- ½ كوب زبد
- ٢ كوب طحين
- ٢ ملعقة كوب بيكن باودر
- ½ ملعقة كوب دارسين مطحون
- ½ ملعقة كوب جوز الطيب مطحون
- ١ كوب تمر مقطع
- ١ كوب سكر
- ٢ بيـض
- ½ كوب حليب

طريقـة العمـل :

تنخل المواد الجافة سوية ثم تضاف المواد المتبقية وتخفق بملعقة بقوة الى ان يصبح الخليط ناعسا ويشوى ثم يقدم بعد التبريد •

(٦٢) كيكة العرموط بالزنجبيل

حرارة الفرن : ٣٢٥°ف

الزمـــن : ٢٥ ـ ٣٥ دقيقة

حجم القالب : قالب مستطيل او مربع ٩ × ٩ أنج مدهون

المقــــادير :

١ كوب دبس

½ كوب زبد او دهن نباتي

½ ملعقة كوب صودا

½ كوب لبن

١ بيضـة

٢ كوب طحين

½ ملعقة كوب ملح

¼ كوب زبد

½ كوب سكر

٤ عرموط مقشر ومقطع نصفيا

طريقـة العمـل :

يضاف الزبد الى الدبس ويخفق الى ان يذوب الزبد او الدهن يضاف اللبن والبيض والطحين المنخول مع الملح والزنجبيل والصودا وتخفق المواد جيدا • يذاب ¼ كوب الزبد في القالب ويضاف له السكر ويحرك الى ان يذوب السكر ثم تصف انصاف العرموط وتصب فوقها عجينة الكيك وثم تشوى في الفرن وعندما يتم شيها تقلب في اناء ملائم وتقدم حارة مع الكريم • يمكن استعمال التفاح او المشمش بدل العرموط •

(٦٣) قرصة التمر

حرارة الفرن : ٤٠٠°ف

الزمـــــن : ٢٥ دقيقة

حجم القالب : قوالب مَفِنْ (Muffin) عدد ١٢ مدهونة

المقـــادير :

١¾ كوب طحين

٢ ملعقة طعام سكر

٢½ ملعقة كوب بيكن باودر

¾ ملعقة كوب ملح

١ بيضة مخفوقة

¾ كوب حليب

½ كوب تمر

طريقـة العمـل :

تنخل المواد الجافة سوية وتوضع فى كاسة ثم تعمل حفرة فى وسطها ويضاف البيض والحليب والزيت او الدهن وتخلط بالملعقة بسرعة الى ان تترطب المواد الجافة ويخلط معها التمر بسرعة وتفرغ العجينة في القوالب (يملأ ¾ القالب) وتقدم حارة بعد شيها مع الزبد .

(٦٤) لوف التمر

حرارة الفرن : ٣٢٥°ف

الزمـــــن : ٤٠ ــ ٤٥ دقيقة

حجم القالب : قوالب مدهونة حجم ٤ر٥ × ٢¾ × ٢ أنج

المقـــــادير :

- ½ كوب ماء مغلي
- ١½ كوب تمر
- ٢ ملعقة طعام دهن
- ١ ملعقة طعام مبروش البرتقال
- ½ كوب عصير البرتقال
- ١ بيضـــة
- ٢ كوب طحين
- ½ كوب سكر
- ١ ملعقة كوب بيكن باودر
- ١ ملعقة كوب صودا
- ½ كوب جوز مثروم

طريقـة العمـل :

يضاف الماء المغلى الى التمر والدهن ويترك لكى يبرد ثم يضاف اليه مبروش البرتقال وعصير البرتقال والبيض وتخلط المواد سوية • تنخل المواد الجافة سوية وتضاف للخليط الاول وتخلط سوية الى ان تتلابس ثم يضاف الجوز ويمزج جيدا ثم تصب العجينة فى القالب وتشوى فى الفرن •

(٦٥) تلبيسة الدبس بجوز الهند

المقـــــادير :

- ⅔ كوب حليب محلّى ومبخّر
- ٣ ملعقة طعام دبس
- ٨ قطرات من خلاصة النعناع
- ١ كوب مبروش جوز الهند

طريقة العمل :

يخلط الحليب والدبس فى قدر ويطبخ فوق حمام مائى لمدة ١٠ دقائق يرفع من النار ثم يضاف له النعناع وجوز الهند ويستعمل كتلبيسة الكيك الاسفنجى ، أو الكيك البسيط ثم يشوى الكيك مع التلبيسة فى فرن حرارته ٤٠٠ ف لمدة ١٠ دقائق او الى ان يصبح لونه محمر ثم يبرد ويقدم •

(٦٦) حشوة التمر

المقـــــادير :

- ١½ كوب تمر بدون نوى مقطع
- ١ كوب مـاء
- ½ كوب سكر
- ¼ ملعقة كوب ملح

طريقة العمل :

تمزج المواد المذكورة اعلاه سوية فى قدر وتغلى لمدة (٤) دقائق مع التحريك المستمر ثم يبرد وتستعمل لحشو الكيك (١½ كوب) •

(٦٧) حشوة التمر الايرانية

المقـــــادير :

- ١ كوب تمر بدون نوى
- ½ كوب تين يابس (جاف)
- ١ كوب جوز
- ١ كوب كشمش او مشمش مجفف
- سكر بودرة او مبروش جوز الهند

طريقة العمل :

تخلط المواد السالفة الذكر عدا السكر او جوز الهند . وتفرم فى ماكنة اللحم الى ان تمتزج سوية ثم يعمل منها كرات ويحشى بها التمر ثم تغطى بالسكر البودرة او جوز الهند وتقدم .

(٦٨) حشوة التمر بالتين والجوز

المقادير :

١ كوب سكر
٢ ملعقة طعام طحين
١ كوب ماء مغلى
١ كوب تين جاف مقطع
٢ ملعقة طعام عصير الليمون الحامض
½ كوب جوز مفروم

طريقة العمل :

يخلط السكر والطحين فى قدر ويضاف له الماء المغلى بالتدريج ويستمر الطبخ مع التحريك الى ان يصبح الخليط ثخين القوام . يضاف له التين والتمر والجوز وعصير الليمون .

(٦٩) حشوة التمر والكرز

المقادير :

١ ملعقة طعام طحين
١ كوب سكر
١ كوب ماء

١ كوب كشمش مثروم
١ كوب تمر مقطع
١٥ فردة من الكرز

طريقة العمل :

تخلط المواد سوية وتطبخ الى ان تصبح ثخينة القوام وتبرد •

(٧٠) صاص التمر بالزنجبيل

المقادير :

$\frac{1}{4}$ كوب زبد
$\frac{3}{4}$ كوب سكر بودرة
$\frac{1}{4}$ كوب تمر مقطع
$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب زنجبيل
١ ملعقة طعام ماء حار

طريقة العمل :

يخفق الزبد الى ان يصبح كالكريم ويضاف له السكر بالتدريج ويضاف الماء الحار على شكل قطرات لكى يمنع انفصال الصاص ويثنى Fold فيه التمر والزنجبيل •

(٧١) الكريم المخفوق مع الدبس

المقادير :

١ كوب كريم
١ ملعقة طعام دبس
$\frac{1}{2}$ ملعقة كوب فانيلا

طريقة العمل :

يجب ان يكون الكريم مثلجا قبل خفقه وكذلك الكاسة والخفاقة • ثم يخفق الكريم ويضاف له الدبس والفانيلا ويخفق جيدا الى ان يصبح جامدا• وتستعمل كتليسة للكيك او للحلويات •

(٧٢) تلبيسة الدبس بالجوز

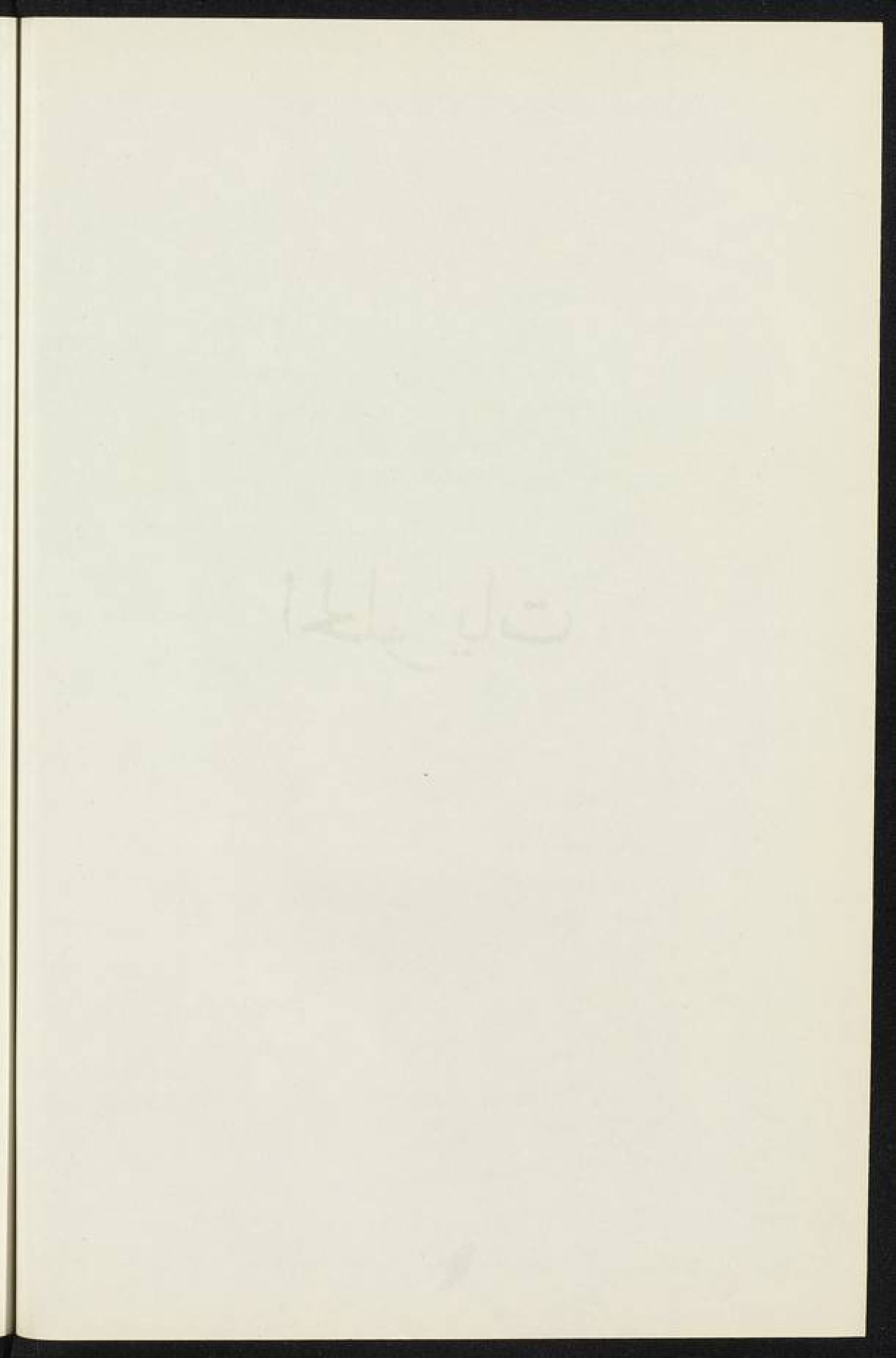
المقـــــادير :

- ٢ كوب سكر
- ٣ ملعقة طعام دبس
- ½ كوب مـاء
- ٢ بياض بيض
- ⅔ ملعقة كوب فانيلا
- ⅓ ملعقة كوب خلاصة الليمون
- ١ كوب جوز مثروم

طريقة العمل :

يضاف السكر والدبس للماء ويدفأ على النار مع التحريك الى ان يذوب السكر ثم يغلى الى ان يكوّن الخليط كرة ناعسة عندما يغمس بالماء البارد • ثم يخفق بياض البيض الى ان يصبح جامداً وتضاف اليه الشيرة الحارة باستمرار مع الخفق المستمر ايضا ويخفق الى ان يثخن ثم تضاف له بقية المواد ويستعمل كتليسة الكيك •

الحلويات



(٧٣) بودنج التمر والجوز

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف
الزمـــن : ٣٠ دقيقة
حجم القالب : ٩ × ٩ × ١¾ أنج (مدهون)
الكميـــة : تكفى ٩ ـ ١٢ شخص

المقـــادير :

٣ بيضات
١ كوب سكر
¼ كوب طحين
١ ملعقة كوب بيكن باودر
١ ملعقة كوب ملح
٢½ كوب تمر بدون نوى ومقطع
١ كوب جوز

طريقـة العمـل :

يخفق البيض جيدا الى ان يصبح لونه اصفر فاتح ثم يخفق مع السكر جيدا ويمزج الطحين والملح والبيكن باودر ويضاف للمزيج الاول ويخلط معه جيدا ثم يضاف اليه التمر والجوز ويخلط معه • يصب البودنج فى القالب المعد ويشوى حسب الحرارة والزمن المذكورين اعلاه ثم يقدم حارا مع الكريم •

(٧٤) بودنج التمر بالكعك

حرارة الفرن : ٣٥٠° ف
الزمـــــن : ١ ساعة
حجم القالب : ٨ × ١٢ أنج
الكميــــة : يكفى ٥ ـ ٦ اشخاص

المقــــادير :

١ كوب سكر
٤ ملعقة طعام طحين صفر منخول
٢ ملعقة كوب بيكن باودر
٤ ملعقة طعام فتات الخبز اليابسة المدقوقة او كعك مدقوق
٣ بيض مفصول البياض عن الصفار
١ كوب تمر
½ كوب جوز

طريقــة العمــل :

يخلط السكر والطحين والبيكن باودر وفتات الخبز ويضاف لها صفار البيض المخفوق جيدا ثم التمر والجوز ويخلط خلطا جيدا • يخفق بياض البيض الى يصبح جامد ويثنى (Fold) الخليط الاول فى البياض حتى تتلابس المواد ويصب فى القالب المدهون ويشوى فى الفرن ويقدم اما حاراً او باردا مع الكريم •

(٧٥) بودنج التمر بالكرامل

المقــــادير :

١¾ كوب حليب دافىء

$\frac{1}{2}$ كوب تمر مقطع

$2\frac{1}{2}$ ملعقة طعام نشأ او ٥ ملاعق طعام طحين

قليل من الملح

$\frac{1}{4}$ كوب حليب بارد

٢ صفار بيض او بيضة واحدة

$\frac{1}{4}$ كوب سكر

١ ملعقة كوب فانيلا

$\frac{1}{4}$ كوب جوز مثروم حسب الرغبة

طريقـة العمـل :

يحمى التمر مع الحليب • يخلط الملح مع النشأ او الطحين ويمزج بالحليب البارد وتضاف الى الحليب والتمر ويستمر بالتحريك على حمام مائى الى ان يثخن الخليط • يغطى هذا الخليط ويترك ليطبخ على الحمام المائى من ١٥ ــ ٢٠ دقيقة • ثم يخفق البيض ويضاف اليه السكر وكمية من البودنج الحارة ليكون مزيجا يسهل صبه • يصب هذا الخليط مع المزيج فى القدر مع التحريك المستمر ويطبخ لمدة دقيقة ثم يرفع من على النار وتضاف الفانيلا والجوز ثم يصب البدنج فى قوالب خاصة ويفرغ من القلب ويقدم مع الكريم البسيط او الكريم المخفوق •

(٧٦) التفاح المحشي بالتمر

حرارة الفرنه : ٣٧٥°ف

الزمـــــن : ٣٠ دقيقة

يجب اختيـار التفاح الكبير الحجم ذو اللون الاحمر • يغسل التفاح وتزال منه البذور ثم تشق القشرة طوليا بالسكين لكى يسمح للتمدد من

جراء الحرارة • يحشى الوسط الذى ازيلت منه البذور بالتمر والجوز او التمر وحده ثم يوضع التفاح فى اناء ذى غطاء ويضاف ١ ـ ٢ ملعقة طعام سكر لكل تفاحة ثم يضاف الماء لمقدار ¼ أنج فى الاناء وتغطى وتشوى فى الفرن •

(٧٧) تورتة التمر

حرارة الفرن : ٣٢٥° ف

الزمـــــن : ٤٥ دقيقة

حجم القالب : ٨×٨ أنج

الكميـــــة : ٦ ـ ٨ أشخاص

المقـــــادير :

- ١٨ تمرة بدون نوى ومقطعة
- ١ كوب جوز مثروم
- ٢ بيض مفصول الصفار عن البياض
- ١ ملعقة طعام طحين صفر
- ¼ ملعقة كوب ملح
- ١ ملعقة كوب بيكن باودر
- ١ ملعقة كوب فانيلا
- ½ كوب كريم مخفوق حسب الرغبة

طريقـة العمـل :

يخفق صفار البيض الى ان يصبح كالكريم • ثم يخفق بياض البيض الى ان يصبح جامدا وينخل الطحين وبقية المواد الجافة سوية • يثنى الصفار فى البياض وتضاف خلال ذلك المواد الجافة بعناية وببطىء ثم تضاف الفانيلا والتمر والجوز ويثنى ايضا ثم يصب فى القالب المدهون ويشوى فى الفرن

حسب الوقت والحرارة المعينين ويمكن تقديمها باردة او حارة مع الكريم او بدونه .

(٧٨) تورتة التمر بالتفاح

حرارة الفرن : ٤٠٠° ف
الزمـــــن : ٤٠ دقيقة
حجم القالب : ٨ × ٨ أنج مدهون
الكميـــــة : ٦ ـ ٨ أشخاص

المقـــــادير :

٤ كوب تفاح مقطع بعد التقشير
١ كوب سكر
½ كوب طحين نمرة صفر منخول
٢ ملعقة كوب بيكن باودر
١ بيضة مخفوقة
١ ملعقة طعام زبد
١ ملعقة كوب فانيلا
½ كوب جوز مثروم
½ كوب تمر مقطع قطع صغيرة

طريقــة العمــل :

تخلط المواد المذكورة جميعا خلطا جيدا وتصب فى القالب المدهون وتشوى فى الفرن وتقدم اما حارة او باردة مع الكريم او الكريم المخفوق او الدوندرمة .

(٧٩) تورتة التمر بالجوز

حرارة الفرن : ٣٧٥°ف
الزمـــــن: ٣٥ دقيقة
حجم القالب : ٩ × ٩ × ١¾ أنج (مدهون)
الكميـــــة : تكفى ١٢ شخصا

المقـــادير :

- ٤ بيضات
- ١ كوب سكر
- ١ كوب فتات خبز يابسة ومدقوقة
- ١ ملعقة كوب بيكن باودر
- ٢ كوب تمر مقطع
- ١ كوب جوز مثروم

طريقـة العمـل :

يخفق البيض جيدا ثم يخفق معه السكر بالتدريج • تخلط فتات الخبز مع البيكن باودر ويمزج مع البيض والسكر ثم يضاف التمر للجوز ويخلط جيدا ثم يصب فى القالب المدهون وثم يشوى ويقدم باردا مع الكريم او الدوندرمة •

(٨٠) تورتة التمر بالكريم

حرارة الفرن : ٣٢٥°ف
الزمـــــن : ٢٠ ـ ٢٥ دقيقة
حجم القالب : مربع ٩ أنج مدهون
الكميـــــة : يكفي ٦ ـ ٨ أشخاص

المقـــــادير :

- ٣ صفار بيض
- ١ ملعقة كوب ملح
- ١¾ كوب سكر بودرة
- ١ ملعقة كوب بيكن باودر
- ¼ كوب فتات خبز جافة
- ½ كوب جوز
- ٢ كوب تمر مقطع
- ½ ملعقة كوب فانيلا
- ٢ بياض بيض
- ١ كوب كريم مخفوق

طريقـة العمـل :

يخفق صفار البيض جيدا ويضاف له الملح وسكر البودرة ويخلط سوية ويضاف البيكن باودر وفتات الخبز والجوز والتمر والفانيلا ويمزج جيدا • يخفق بياض البيض الى ان يصبح جامدا وغير جاف ويثنى فى الخليط الاول • ثم يصب فى القالب ويشوى وتبرد التورتة وتقطع قطع بحجم انج مربع وتثنى فى الكريم المخفوق وتقدم فى اقداح الدوندرمة •

(٨١) تورتة الجوز التمرية

حرارة الفرن : ٢٧٥°ف

حجم القالب : ٨ × ١١ أنج مدهون

الزمـــــن : ٥٠ دقيقة

المقـــــادير :

- $\frac{1}{4}$ كوب طحين
- $\frac{1}{2}$ ملعقة كوب بيكن باودر
- $\frac{1}{4}$ كوب تمر مقطع
- $1\frac{1}{2}$ كوب جوز مقطع
- ٢ بيض مفصول البياض عن الصفار
- $\frac{3}{4}$ كوب سكر
- $\frac{1}{2}$ ملعقة كوب فانيلا
- كريـــم
- $\frac{1}{4}$ ملعقة كوب ملح

طريقـة العمـل :

يخفق صفار البيض الى ان يصبح ثخين القوام ويضاف له السكر بالتدريج مع الخفق المستمر بالملعقة ثم ينخل الطحين مع البيكن باودر والملح ويضاف الى مزيج البيض والسكر • يخفق البياض الى ان يصبح قوى وغير جاف ويثنى بعناية فائقة فى الخليط الاول • ثم يصب فى القالب المدهون ويشوى وبعد ذلك يقطع مربعات ويقدم مع الكريم او الدوندرمة •

(٨٢) جواهر التمر

حرارة الفرن : ٣٥٠°ف

الزمـــــن : ٢٥ ـ ٣٠ دقيقة

حجم القالب : قالب مفن (٦) مدهونة

الكميـــــة : ٦ أشخاص

المقـــــادير :

١ كوب طحين صفر

½ ملعقة كوب بيكن باودر

½ ملعقة كوب صودا

¼ كوب دهن نباتي

½ ملعقة كوب ملح

½ كوب سكر

١ بيضـة

⅓ كوب لبن خاثر

١ ملعقة طعام مبروش قشر البرتقال

١ كوب تمر مقطع

¾ كوب عصير برتقال

¼ كوب سكر

طريقـة العمـل :

يمزج الطحين والبيكن باودر والصودا والملح فى كاسة ثم يضاف الدهن ، ½ كوب سكر ، البيض واللبن ، مبروش البرتقال • تخفق المواد السالفة جيدا الى ان يصبح ناعم الملمس ومتجانس ثم يضاف اليه التمر ويمزج جيدا • ثم يصب الخليط فى قوالب الشي (¾ القالب) وتشوى فى الفرن حسب الحرارة والزمن المذكورين اعلاه • يخلط ¼ كوب السكر وعصير البرتقال ويحمى على النار ويصب وهو حار فوق الحلوى الحارة •

(٨٣) الحلوى الجوهرية

حجم القالب : قالب جلي

الكميــــة : تكفي لتسعة أشخاص تقريبا

المقـــادير :

١ كوب تمر مقطع (رطب)

١ باكيت جلي الليمون

¼ ملعقة كوب ملح

٢ كوب ماء مغلي

١ علبة (حجم ١٢ أونس) عصير المشمش

¼ كوب عصير الليمون الحامض

٢ موز مقطع

¼ كوب جوز

١ كوب كريم

قليل من السكر والدارسين

طريقـة العمـل :

يذوب الجلي والملح فى الماء المغلي • ثم يضاف عصير المشمش وعصير الليمون يوضع فى الثلاجة الى ان يقرب من الانجماد • ثم يثنى فيه التمر والموز والجوز ثم يصب فى قالب مناسب ويوضع فى الثلاجة الى ان يصبح جامد القوام ثم يقلب فى القالب ويقدم مع الكريم المضاف اليه السكر والدارسين ويزين الطبق بالتمر المغطى بالكريم •

(٨٤) فطيرة التمر (باي التمر)

المقـــــادير :

٢ كوب تمر بدون نوى
١ كوب ماء بارد
٢ ملعقة طعام عصير برتقال
١ قشرة الفطيرة المشوية
¾ كوب كريم مخفوق

طريقـة العمـل :

يطبخ التمر والماء الى ان يكون مزيج ثخين القوام يضاف له عصير البرتقال ثم تملأ القشرة المشوية بالمزيج ويغطى بالكريم المخفوق ويقدم •

(٨٥) فطيرة الكاستر بالتمر

حرارة الفرن : ٤٥٠°ف اول ١٠ دقائق ثم ٣٠٠°ف
حجم القالب : قالب فطيرة (باي) حجم ٩ انج

المقـــــادير :

٢ كوب حليب
¾ كوب تمر بدون نوى مقطع
٢ بيض
¼ ملعقة كوب ملح
قليل من جوز الطيب المطحون
١ قشرة الفطيرة غير مشوية

طريقـة العمـل :

يطبخ التمر مع الحليب لمدة ٢٠ دقيقة على حمام مائي • ثم يصفى فى

المصفى • يضاف له البيض المملح ويخفق معه مرة أخرى • يصب فى قشرة الفطيرة ثم يرش عليها جوز الطيب المطحون وتشوى فى الفرن ٤٥٠°ف لمدة عشر دقائق ثم تقلل حرارة الفرن الى ٣٠٠°ف ويشوى الى ان ينضج ونفحصه بالسكين وعندما نفحص يجب ان تكون السكينة نظيفة •

(٨٦) فطيرة السمسم بالتمر

حرارة الفرن : ٤٧٥°ف

الزمـــن : ٨ – ١٠ دقائق

حجم القالب : الاناء الخاص بالباى حجم ٨ انچ

المقـــادير :

قشرة الفطيرة

٢–٤ ملاعق طعام سمسم مقلي

١ كوب طحين

½ ملعقة كوب ملح

½ كوب دهن نباتي

٢ ملعقة طعام ماء بارد

طريقـة العمـل :

ينخل الطحين مع لملح ثم يقطع الدهن فى الطحين بالسكين الى ان يصبح حجم الحمصة ثم يضاف السمسم • يرش فوقه الماء ويجمع باليد ويعمل على شكل كرة ثم يفتح بالشوبك على شكل دائرى بقدر محيط الاناء الخاص (بالباى) • يبطن القالب بالعجينة المفتوحة وتشك بالشوكة لمنع انتفاخها ثم تشوى بالفرن حسب الوقت والحرارة اعلاه وبعد ان يبرد تملأ بالحشوة ويرش على سطحه جوز الطيب المطحون وتترك فى الثلاجة لمدة ساعة على الاقل وتقدم •

(٨٧) الحشوة

المقـــادير :

- ١-٢ ملعقة طعام جيلاتين بسيط
- ¼ كوب ماء بارد
- ١ كوب حليب
- ٢ صفار بيض
- ١ ملعقة كوب فانيلا
- ١ كوب تمر بدون نوى ومقطع
- ٢ بياض بيض
- ٢ ملعقة طعام سكر

طريقـة العمـل :

يذاب الجيلاتين بالماء ويخلط الحليب وصفار البيض والسكر والملح ويطبخ على نار هادئة الى ان يبدأ بالتماسك على الملعقة يضاف له الجيلاتين ويبرد فى الثلاجة الى ان يصبح تقريبا جامد • ويضاف اليه التمر والفانيلا ثم يخفق بياض البيض مع السكر الى ان يصبح جامد ولكن غير جاف • ثم يثنى بياض البيض مع الكريم المخفوق والخليط الاول ويصب فى الفطيرة المشوية •

(٨٨) فطيرة التمر بالكاراميل

حرارة الفرن : ٣٧٥°ف

الزمـــن : ٥٠ - ٦٠ دقيقة

حجم القالب : فطيرة الباى حجم ٩ انج

الكميـــة : تكفي ٨ أشخاص

المقـــادير :

- ١ كوب سكر

١ ملعقة طعام طحين

$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب ملح

$\frac{1}{2}$ ملعقة كوب دارسين

١ بيضة

١ كوب تمر مقطع

$\frac{1}{2}$ كوب جوز مقطع قطع كبيرة

طريقـة العمـل :

يخلط السكر والملح والطحين والدارسين • يضاف اليـه البيض والكريم والتمر والجوز ويمزج سوية ثم يصب بالاناء المبطن بالفطيرة • ويشوى فى الفرن ويمكن معرفة نضجه عندما نوضع فيه السكين التى تخرج نظيفة ويقدم مع الدوندرمة او الكريم •

(٨٩) فطيرة (الباى)

المقـــادير :

١ كوب طحين

$\frac{1}{2}$ ملعقة كوب ملح

$\frac{1}{2}$ كوب دهن نباتي

٢ ملعقة طعام ماء

طريقـة العمـل :

ينخل الطحين مع الملح فى كاسة ويضاف اليه الدهن ثم يقص الدهن فى الطحين باستعمال سكينتين الى ان يصبح الخليط بحجم الحمصة ثـم يرش الماء عليه كل ملعقة طعام على حـدة ويخلط بالشـوكة الى ان يرطب الطحين ثم تجمع العجينة باليد وتعمل على شكل كرة • وتفتح بالشوبك على شكل دائرة سمكها $\frac{1}{8}$ انج مع ملاحظة عدم اضافة اى كمية اخرى من الطحين ثم يبطن بها الاناء الخاص بالباى •

(٩٠) كعك بدبس

المقـــــادير :

- ¾ كيلو طحين صفر
- ١ كيلو دبس
- ١ كوب جوز للحشو والتزيين
- ١ ملعقة كوب شُمَّر

طريقـة العمـل :

تعجن العجينة بالماء فقط الى ان تصبح مثل عجينة البسكت وتقطع الى قطع صغيرة وتحشى بالجوز المدقوق وتلف اطرافها • يوضع الدبس فى قدر ويضاف له بقدر حجمه ماء ويترك على النار الى درجة الغليان ثم يضاف الشمر وبعد الغليان تضاف اقراص العجينة المحشوة وتترك على نار هادئة الى ان ينضج العجين ثم يصب فى أواني وتزين بالجوز المدقوق وتقدم باردة •

(٩١) حلاوة التمر

المقـــــادير :

- ١ كيلو تمر مقسف (بدون نوى)
- ¼ كيلو دهن
- ١ كوب طحين
- ١ ملعقة كوب هيل

طريقـة العمـل :

يذاب الدهن ويقلى الطحين فيه الى ان يصبح احمر اللون ثم يضاف التمر ويقلب ثم يعجن بالملعقة وهو حار الى ان يصبح حلاوة متماسكة •

(٩٢) حلاوة التمر بالمصل

المقـــــادير :

١ كيلو تمر مقسف (بدون نوى)

١ كوب مصل (لبن منشف جاف ومطحون)

١ كوب طحين

¼ كيلو دهن

طريقـة العمـل :

يذوّب الدهن ويقلى معه المصل ثم يضاف اليه التمر ويقلب ويعجن بالملعقة وهو حار الى ان يصبح حلاوة متماسكة •

(٩٣) لفة التمر بالجوز

المقـــــادير :

¼ كيلو كعك مدقوق

١ كوب جوز مثروم

١ كوب تمر

١ كوب كريم

طريقـة العمـل :

تخلط المواد السالفة الذكر سوية وتوضع فى قالب مناسب فى الثلاجة لمدة يوم على الاقل ثم تقطع قطعا مناسبة وتقدم مع الدوندرمة او الكريم •

(٩٤) بودنج التمر الجوزية

حرارة الفرن : **٣٥٠°ف**

الزمـــــن : **٤٠ دقيقة**

حجم القالب : **٨ × ٨ × ٣** انج مدهون

المقـــادير :

٣ بيض
$\frac{3}{4}$ كوب سكر
$\frac{1}{4}$ كوب طحين صفر
١ ملعقة كوب بيكن باودر
$\frac{1}{4}$ ملعقة كوب ملح
١ كوب تمر مقطع
١ كوب جوز مثروم

طريقـة العمـل :

يخفق البيض لمدة دقيقة ويضاف له السكر ويخلط معه جيدا ثم ينخل الطحين والبيكن باودر والملح سوية • يثنى فى مزيج البيض وبعد ذلك يثنى كل من التمر والجوز ويصب في القالب المدهون ويشوى فى الفرن ويقطع مربعات ويقدم حارا مع الدوندرمة •

(٩٥) لفة التمر

المقـــادير :

$1\frac{1}{2}$ كوب سكر
$\frac{1}{2}$ كوب حليب
١ كوب تمر مقطع
١ كوب جوز

طريقـة العمـل :

يوضع السكر والحليب في قدر مناسب على نار هادئة مع التحريك المستمر الى ان يذوب السكر وتزاد الحرارة الى حد درجة الغليان **(٢٣٨ف)**

كى يكون كرة ناعسة عند فحصه بالماء البارد ثم يضاف التمر ثم يطبخ (٢-٣) دقائق مع التحريك المستمر ثم يرفع من النار ويبرد لدرجة حرارة دافئة ثم يخفق الى ان يصبح غليظ القوام ثم يضاف له الجوز ويستمر الخفق الى ان يصبح ثخين القوام • ثم تؤخذ قطعة من قماش من الململ وتبل بالماء وتعصر جيدا ثم تلف الحلوى فى القماش على شكل لفة قطرها (١) انج وتترك لتبرد ثم يرفع القماش وتقطع قطعا ويمكن أن تغطى او ترش بالجوز المثروم •

(٩٦) موس التمر الذهبى

المقـــادير :

١ كوب تمر مثروم
١ كوب عصير برتقال
٥ صفار البيض
½ ملعقة كوب ملح
١ كوب كريم
كمية من اللوز المثروم

طريقـة العمـل :

يمكن استعمال الرطب او تمر محشو باللوز • يمزج التمر مع عصير البرتقال وصفار البيض والملح ويطبخ حتى يثخن كالكسترد ثم يبـــرد • يخفق الكريم ويطوى فى مزيج التمر المبرد ثم يزين باللوز ويقدم •

(٩٧) حلوى التمر

المقـــادير :

٢ كوب سكر

١ كوب حليب
٢ ملعقة طعام زبد
١½ كوب تمر (مقطع بدون نوى)
١ كوب جوز

طريقة العمل :

يخلط السكر والحليب والزبد فى قدر ويوضع على نار متوسطة مع التحريك الى ان يذوب السكر • ويستمر طبخه الى ان تتكون كرة ناعسة عند فحصه بالماء البارد ويضاف التمر والجوز ويستمر الطبخ الى ان يذوب التمر • يرفع من النار ويترك الى ان يبرد ثم يصب على قطعة قماش رطبة ويعمل على شكل لفة ويبرد فى الثلاجة الى ان يصبح صلب ثم يقطع الى قطع سمكها ½ انج ويقدم •

(٩٨) حلوى التمر وجوز الهند

المقـــــادير :

١½ كوب تمر
٢ كوب جوز هند مبروش
١½ كوب تين مجفف
½ كوب جوز مثروم
١ ملعقة كوب مبروش قشر البرتقال
١ ملعقة طعام عصير برتقال

طريقـة العمـل :

يثرم التمر والتين بماكينة اللحم ويضاف اليه جوز الهند وبقية المواد ويمزج جيدا ، ثم يعمل الخليط على شكل لفة وتغطى بالجوز المثروم

وتوضع فى الثلاجة ثم تقطع الى قطع وتقدم • ويمكن عمل كرات صغيرة تغمس بالجوز المثروم او السكر •

(٩٩) حلوى الدبس بالفستق السودانى -١-

الكميـــــة : ١ كيلو تقريبا

المقــــادير :

٣ ملعقة طعام زبد
٢ كوب دبس
¾ كوب سكر
١ كوب فستق سوداني
½ ملعقة كوب ملح

طريقــة العمــل :

يذاب الدهن ويضاف له الدبس والسكر ويغلى بدرجـة (٢٥٦ف) (او الى ان يكون الخليط كرة صلبة عند فحصه بالماء البارد) • ثم يضاف اليه الفستق السـودانى ويصب فى صينية مدهونة ويبرد قليـلا ثم يقطـع بالسكين الى مربعات صغيرة ثم تفصل بعد تبريده •

(١٠٠) حلوى الدبس بالفستق السودانى -٢-

المقــــادير :

½ كوب دبس
¼ كوب سكر
½ ملعقة كوب ملح
½ ملعقة طعام زبد
٦ كوب كورن فليك (Corn Flakes)

½ كوب فستق سودانى

طريقة العمل :

يخلط الدبس والسكر والملح فى قدر صغير لمدة ١٠ دقائق الى ان تكون كرة صلبة عندما تغمس كمية قليلة منه بالماء البارد • ثم يضاف الزبد ويحرك الى ان يذوب كله • ثم يضاف (Corn Flakes) الكون فليك والفستق ويعمل على شكل كرات ويقدم مع الحلوى او يعمل على شكل قالب ويقدم مع الدوندرمة •

(١٠١) فندان التمر بالجوز

قالب حجم ٨ × ٨ × ٢ انج

المقـــــادير :

¾ كوب (½ علبة حليب مكثف ومحلى)
٤ كوب سكر بودرة
١ كوب جوز مثروم

طريقة العمل :

يخلط الحليب مع الفانيلا ويضاف له بالتدريج السكر البودرة ويخلط الى ان يصبح ناعس كالكريم • يضاف له الجوز والتمر ثم يفرش بالضغط فى القالب ويثلج الى ان يصبح قوى القوام • يقطع مربعات حجم أنج مربع ويقدم (حوالى ١½ باوند) •

(١٠٢) توفي الدبس

المقـــــادير :

٢ كوب سكر
١ كوب دبس

¼ كوب ماء
٢ ملعقة كوب خل
٢ ملعقة طعام زبد
½ ملعقة كوب صودا

طريقة العمل :

تدهن جوانب قدر صغير بالزبد ويخلط فيه السكر والدبس والماء • يوضع على نار هادئة ويحرك الخليط باستمرار الى ان يذوب السكر ثم يغلي ويضاف له الخل ويطبخ الى ان تكون كتلة صلبة جدا عند فحص كمية ملعقة شاى من الخليط فى ماء بارد ويرفع عن النار ويضاف له الزبد والصودا ويخلط ثم يصب الخليط فى صحن مدهون ويترك الى ان يصبح دافىء ثم يؤخذ التوفي ويجر ويمط بالاصابع واذا بدأ التوفي يلتصق على اليد تغمس الاصابع فى النشأ • وعندما يصبح لون التوفى فاتح ويصعب جره باليد يقطع الى اربعة اقسام ثم يجر كل قسم ويقص بمقص مدهون بالزبد حجم ½ أنج ثم يلف بورق مشمع •

(١٠٣) كرات الشامية بالدبس

المقــــــادير :

٣ كوب شامية
١ كوب دبس
½ كوب سكر
١ ملعقة طعام زبد
½ ملعقة كوب ملح

طريقة العمل :

يذاب الزبد والدبس والسكر ويغلى الى ان يكون نموذج منه كرة

صلبة فى الماء البارد • يضاف هذا الخليط ببطىء مع التحريك المستمر فوق الشامية ثم تعمل باليد كرات من الشامية تلف بورق مشمع •

(١٠٤) ملبس الدبس

المقـــــادير :

½ كوب دبس
½١ كوب سكر
½ كوب ماء
½١ ملعقة كوب خل
¼ ملعقة كوب كريم الترتار
٤ ملعقة طعام زبد
⅛ ملعقة كوب صودا
١ ملعقة كوب فانيلا
½ ملعقة كوب خلاصة الليمون

طريقـة العمـل :

يطبخ الدبس والسكر والماء والخل فى قدر مع التحريك المستمر وعندما يصل درجة الغليان يضاف اليه كريم الترتار ثم يستمر الطبخ الى ان يكون المزيج كرة صلبة عندما يصب منه ملعقة شاى صغيرة فى الماء البارد او يصل حرارة (٢٦٠ف) اذا توفر المحرار ثم يضاف الزبد والصودا مع التحريك المستمر ثم يصب فى اناء مدهون ويبرد وعندما يبرد بدرجة ممكن لمسه بالاصابع يجر باليد الى ان يصبح لونه فاتح وخلال عملية الجر تضاف الفانيلا وخلاصة الليمون ثم يقص بسكين حادة قطعا ملائمة وتقدم •

(١٠٥) المدگوگه

المقـــادير :

١ كيلو تمر
½ كيلو راشى او جوز او سمسم

طريقـة العمـل :

تترك النواة فى التمر ويدفأ التمر على نار هادئة ثم يدق فى الهاون او الجاون مع الجوز والسمسم او الراشى ويمكن ثرمه فى ماكنة اللحم •

(١٠٦) المعسل

المقـــادير :

½ كيلو تمر
١ كيلو دبس
١ كوب سمسم
½ ملعقة كوب حبة حلوة وعرق حار
½ كوب جوز او لوز حسب الرغبة

طريقـة العمـل :

يستعمل التمر بدون نوى ويحشى باللوز او الجوز • يغلى الدبس ويضاف اليه السمسم وحبة الحلوة وعرق حار ويوضع على النار لمدة عشر دقائق مع التقليب ثم يبرد ويقدم •

(١٠٧) التمر المحشي

الكميـــــة : (٩-١٠ درزن من الحلوى)

المقـــــــادير :

- ٤½ كوب سكر بودرة منخول
- ¾ كوب حليب مركز ومحلى
- ١½ ملعقة كوب فانيلا
- ½ ملعقة كوب ملح
- ¼ ملعقة كوب خلاصة اللوز
- ¾ كيلو تمر بدون نوى

طريقـة العمـل :

يضاف ٤ أكواب سكر الى الحليب بالتدريج ويضاف له الملح والفانيلا وخلاصة اللوز • يرش ½ كوب المتبقي من السكر على لوحة خشبية ويدعك الخليط الاول باليد الى ان يصبح ناعم الملمس وعلى شكل كريم ثخين القوام يلف بورق الالمنيوم ويترك ٢٤ ساعة فى الثلاجة وفى اليوم التالى يحشى التمر بالخليط المذكور ويزين بقطعة جوز او الكرز او مبروش جوز الهند•

(١٠٨) التمر المحشي

طريقـة العمـل :

(١) يملأ التمر ، بدل النوى ، بالتين المجفف المخلوط بالجوز المثروم •

(٢) يملأ التمر ، بدل النوى ، بالعنجاص المجفف المخلوط بالجوز المثروم وثم يغمس بالسكر ويقدم

(٣) يملأ التمر ، بدل النوى ، بقطع جوز الهند

(٤) يملأ التمر ، بدل النوى ، بالجوز

(٥) يملأ ، التمر ، بدل النوى ، باللوز المالح او الحلو

(٦) يملأ التمر ، بدل النوى ، بالفستق السوداني

(٧) يملأ التمر ، بدل النوى ، بالزنجبيل المقطع

(٨) يملأ التمر ، بدل النوى ، بزبدة الفستق السودانى المخفوقة مع عصير البرتقال

(٩) يملأ التمر ، بدل النوى ، بتليسة البرتقال الغليظة القوام

(١٠) يملأ التمر ، بدل النوى ، بالاناس المغموس فى السكر •

(١١) يملأ التمر ، بدل النوى ، بالفندان

(١٢) يملأ التمر ، بدل النوى ، بالاناناس

(١٣) يملأ التمر ، بدل النوى ، بالفستق

ولكي يكون التمر المحشي كبير تُفتَح تمرتان تحشى واحدة بكمية كبيرة من الحشو ثم تغطى بالتمرة الاخرى • ويمكن تغطية التمرة المحشية بالسكر والدارسين او السكر فقط وذلك بوضع ¼ كوب سكر في كيس ثم توضع كمية ٦ تمرات ويحرك بسرعة •

(١٤) التمر المحشي بالجبن • يثرم الجبن المعقم بالماكنة مع قليل من اللوز المقشر والكشمش او يحشى به التمر •

(١٠٩) ساندويج التمر

يثرم التمر المنقوع بالكريم او عصير البرتقال ويحشى به صمون الساندويج •

(١١٠) مشروب التمر بالحليب

المقـــادير :

¾ كوب تمر مقطع

١¼ كوب حليب

٢ كوب دوندرمة الفانيلا

طريقـة العمـل :

يخفق التمر مع ½ كوب حليب الى ان يصبح التمر على شكل مهروس (بورية) • يضاف اليه بقية الحليب والدوندرمة ويخفق الى ان يصبح متجانس ويقدم فى كلاص كبير مع القصبات •

(١١١) مشروب الدبس والحليب

المقـــــادير :

½ كوب دبس
١¼ كوب حليب
٢ كوب دوندرمة الفانيلا

طريقـة العمـل :

تخفق المواد باجمعها سوية وتقدم فى كلاص طويل مع القصبات •

(١١٢) سلطة التمر المحشي

المقـــــادير :

يحشى التمر بالجبن ثم يوضع لوز مملح او مقلى فى كل تمـرة محشوة • ثم تصف على قطع من الخس وتقدم مع صلصة فرنسية مع عصير الفواكه •

(١١٣) الصلصة الفرنسية مع الفواكه

المقـــــادير :

½ كوب زيت السلطة
١½-٢ ملعقة كوب عصير ليمون حامض او كريب فروت
½ ملعقة كوب ملح

$\frac{1}{8}$ ملعقة كوب فلفل اسود

١ ملعقة كوب سكر

طريقة العمل :

توضع المواد السالفة الذكر باجمعها فى قنينة ذات غطاء وتوضع فى الثلاجة وتخض القنينة جيدا قبل استعمالها لكوين مزيج مستحلب •

(١١٤) سلطة التمر بالفواكه

الكمية تكفى **١٠** أشخاص

المقـــادير :

١ كوب تمر رطب مقطع وبدون نوى

٢ كوب كريم

٢ ملعقة طعام سكر

٣ ملاعق طعام عصير ليمون حامض

٢ كوب كرات الرقى او البطيخ

١ موزة كبيرة ومقطعة

$\frac{1}{4}$ كوب لوز مقشر ومقلى

$\frac{1}{4}$ رأس خس

١٠ قطع اناناس (پاين أپل)

طريقة العمل :

يخفق الكريم مع السكر وعصير الليمون الى ان يصبح جامدا وتطوى فيه كرات الرقى او البطيخ والتمر والموز واللوز • يوضع الخس على عشرة أطباق وعلى كل طبق قطعة من الاناناس ثم تصب كمية من السلطة وتزين بالتمر وتقدم •

(١١٥) سلطة التمر المحشي

يحشى التمر بالجبن ثم توضع قطعة لوز مملح او مقلى فى كل تمرة محشوة ثم يصف التمر على قطع من الخس وتقدم مع صلصة فرنسية مع عصير الفاكهة •

الصلصة الفرنسية مع عصير الفاكهة

المقـــادير :

- ½ كوب زيت السلاطة
- ١½-٢ ملعقة طعام عصير ليمون حامض او كريب فروت
- ½ ملعقة كوب فلفل اسود
- ⅛ ملعقة كوب ملح
- ١ ملعقة كوب سكر

طريقـة العمـل :

توضع المواد باجمعها فى قنينة ذات غطاء ثم توضع فى الثلاجة • وتخض القنينة حتى يتكون مزيج مستحلب قبل استعمالها •

(١١٦) التمر الرطب المتبّل

المقـــادير :

- ٢-٣ كوب تمر رطب بدون نوى
- ½ كوب مــاء
- ½ كوب عصير برتقال
- ٣ ملاعق طعام خل
- ½ ملعقة كوب دارسين
- ¼ ملعقة كوب جوز الطيب (جوزة بوة)
- ½ كوب سكر

قليل من الملح

طريقـة العمـل :

يوضع التمر فى قنينة كبيرة • تخلط المواد المتبقية وتغلى على نار هادئة لمدة ٥ ـ ١٠ دقائق • ثم يضاف الخليط الى التمر وتغطى القنينة وتحفظ فى الثلاجة على الاقل ٢٤ ساعة قبل استعمالها وتقدم فوق الدوندرمة او الكاستر د المثلج او مع الكريم لتزيين الكيك الملائكى او يمكن ان تقدم مع عجة (اومليت الجبن)•

المحتويات

صحيفة

صحيفة

انتهاء الطبع في ٢١/٧/١٩٧٠ العدد ١٠٠٠ر١ تسلسل (١١)

